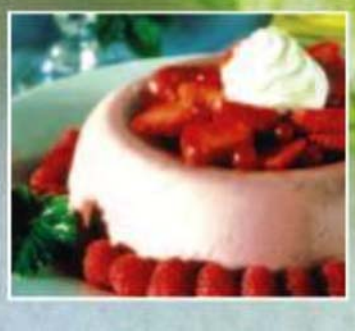
Cuisiner spécial Desserts

Cuisiner spécial Desserts

Un régal de patisseries d'été

100 gâteaux gourmands

De délicieux desserts glacés



Tartes, charlottes, muffins, cakes
milk-shakes, glaces, soupe de fruits

Trimestriel N°11 - Juillet/Août/Septembre 2010

L 17319 - 11 - F: 4,90 € - RD

BEL : 5,20 € - DOM : 5,50 € - LUX : 5,50 € - CH : 9,40 FS € - CAN : 8,95 Sca - ESP/ITA/GR/PORT CONT : 5,60 € - NCAL : 700 xpf - POL : 780 xpf - MAR : 60DH

www.lafontpresse.fr

Lafont presse

Bonne pêche

Chez votre marchand de journaux ou abonnement sur www.lafontpresse.fr

Cuisiner Mer spécial en numérique

- sur iPad : www.zinio.com
- ou sur internet : www.lafontpresse-digitale.fr

ainsi que les 80 magazines Lafont presse

Lafont presse

80 magazines à centres d'intérêts
10 millions d'exemplaires diffusés par an
service publicité : tél. 01 46 10 21 21

Cuisiner *spécial* **Desserts**

Lafont presse (Entreprendre SA)
Lafont presse (Entreprendre SA)
53 rue du Chemin Vert - 92100 Boulogne-Billancourt
www.lafontpresse.fr - Tél. : 01 46 10 21 21

Directeur de la publication et de la rédaction
Robert Lafont
robert.lafont@lafontpresse.fr

Coordination : Laura Roland - Tél. : 01 46 10 21 04
laura.roland@lafontpresse.fr

• RÉDACTION
53, rue du Chemin-Vert - 92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 10 21 21 - Fax : 01 46 10 21 22
Rédacteur en chef : Henry Marin avec Sylvie Deroire
sylvie.deroire@lafontpresse.fr

• ADMINISTRATION
Directeur comptable : Didier Delignou
Tél. : 01 46 10 21 02
didier.delignou@lafontpresse.fr
Assistantes : Sandra Da Rosa / *sandra.darosa@lafontpresse.fr*
Mélanie Dubuget - Tél. : 01 46 10 21 28
melanie.dubuget@lafontpresse.fr

• FABRICATION
Rédactrice graphiste : Delphine Blot
Impression : SIB (Boulogne/mer - 62205)

• PUBLICITÉ
Directeur de la publicité : David Jordan
Tél. : 01 46 10 21 12 / *david.jordan@lafontpresse.fr*
Léa Cozler - Tél. : 01 46 10 21 09 / *Lea.cozler@lafontpresse.fr*
Guillaume Roche – Tél. : 01.46.10.21.30 /
guillaume.roche@lafontpresse.fr / *virginie.gueho@lafontpresse.fr*
Virginie Gueho – Tél. : 01 46 10 21 13

Promotion & partenariat :
Éric Roquebert - Tél. : 01 46 10 21 06
eric.roquebert@lafontpresse.fr
Coordination :
Marie-Anaïs Zisseler - Tél. : 01 46 10 21 26
marieanais.zisseler@lafontpresse.fr

• DIFFUSION PRESSE
Directeur : Patrick Ferry - Tél. : 01 46 10 21 23
patrick.ferry@lafontpresse.fr
Assistant : Mokrane Zeffane - Tél. : 01 46 10 21 24
mokrane.zeffane@lafontpresse.fr
Distribution : MLP
Promotion des ventes :
Sidney Eustache - *sidney.eustache@lafontpresse.fr*
Zeyneb Gaceur - *zeyneb.gaceur@lafontpresse.fr*

• ABONNEMENTS
Dominique Bokey
dominique.bokey@lafontpresse.fr

• INFO EDITIONS
Directrice déléguée : Isabelle Jouanneau
Tel. : 01 46 10 21 31
isabelle.jouanneau@lafontpresse.fr

CUISINER SPÉCIAL DESSERTS est édité par le Groupe Entreprendre S.A au capital de 246 617.28€ - RCS NANTERRE 403 216 617 SIRET : 403 216 617 000 23 NAF : 5814Z SA
53 rue du Chemin Vert 92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01.46.10.21.21 – Fax : 01.46.10.21.22

Toute reproduction, même partielle, des articles et iconographies publiés dans *CUISINER SPÉCIAL DESSERTS* sans l'accord écrit de la société éditrice est interdite, conformément à la loi du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique. La rédaction ne retourne pas les documents et n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes et photos qui lui ont été adressés pour appréciation. N° de commission paritaire : en cours - N°ISSN : 1961-3709
Dépôt légal à parution

LES MAGAZINES POSITIFS !

Pôle Economie : Entreprendre, Création d'Entreprise magazine, Franchise & business, S'Enrichir magazine, Question pratique, Emploi & Carrière, Placements magazine, Argent & Patrimoine, Placer son argent, Idées Job. **Pôle Art de vivre :** Art de Vivre, France Art de vivre, Spécial Reportages, Belles régions de France. **Pôle Actualité :** Célébrité magazine, 100% Exclusif, Star Fan, Intimité de stars, Télé coulisses, 100% Leaders. **Pôle Immobilier :** L'essentiel de l'immobilier, Maisons & Propriétés, Spécial annonces. **Pôle Micro :** Micro revue, Question Micro, L'essentiel de la Micro. **Pôle Auto :** L'essentiel de l'Auto, Automobile revue 4x4, L'essentiel de la Moto, Automobile revue, Automobile revue Occasions. **Pôle Foot :** Le Foot hebdo, Le Foot Saint-Etienne, Le Foot Paris, La Gazette des Transferts, Le Foot Nantes-Rennes, Le Foot Lyon, Le Foot Sud-Ouest, Le Foot magazine, Football Mag, Le Journal du Football, Foot revue, Le Foot Marseille magazine, Le Foot Saint-Etienne magazine, Le Rugby magazine, Le Sport, Le Sport magazine. **Pôle Féminin :** Féminin Psycho, Question Psycho, Féminin Santé, Santé revue, Féminin pratique, Pratique Santé, L'essentiel de la Psycho, Santé revue Seniors, Santé revue Enfants. **Pôle Maison-Déco :** Féminin Déco, Maison revue, Maison revue Campagne, Féminin Maison, Jardin magazine, L'essentiel de la Déco, Cuisines & Salles de bain, Maison revue Décoration, Faire soi-même, Antiquités pratique, L'essentiel du jardin, Maison revue Brocante, Maison revue Bains et Cuisine, Deco Jardin **Pôle vert :** Ecologie pratique, Maison revue Verte, Bio & nature magazine. **Pôle Centres d'intérêts :** Spécial Chats, Spécial Chiens, Pourquoi magazine, Astro revue, Pratique magazine, Vive la Vie, Consommer futé, Moins cher, L'essentiel du Camping-car. **Pôle Cuisine :** Cuisine revue, Féminin Cuisine, Cuisine magazine, Cuisiner au jour le jour, Pratique magazine Cuisine, La revue pour Cuisiner, Cuisiner spécial Mer, Cuisiner spécial Desserts, Cuisine fiches, Cuisiner. **Pôle Découverte :** Science magazine, Science revue, L'essentiel de la Science, La Gazette de l'Info, Le magazine des Livres, Les Carnets de la Philosophie, Histoire revue, Le Magazine, Philosophie pratique, Spécial Quizz, Biographia.

Entreprendre, groupe de presse coté à la bourse d'Euronext Paris
(code MLENR)
WWW.lafontpresse.fr

N°11 - Juillet - Août - Septembre 2010

Sommaire

Délicieux desserts glacés

Coupes gourmandes . . . . . p. 4
Tartes . . . . . p. 9
Riz au lait de coco . . . . . p. 14
Soufflés aux framboiseses . . p. 16
Crêpes bretonnes . . . . . p. 18
Charlotte aux pommes . . . . p. 24
Milk Shake . . . . . p. 26
Tourte aux pommes . . . . . p. 30
Fondant chocolat/poire . . . p. 32
Diplomate . . . . . p. 34
Gaufres à l'anis vert . . . . . p. 36
Recettes de fruits . . . . . p. 38
Desserts aux cerises . . . . . p. 50
Salades de fraises . . . . . p. 60
Bavarois aux fraises . . . . . p. 62
Ile glacée . . . . . p. 64
Brochette de biscuits . . . . . p. 66
Orange/Vodka/gingembre . p. 70
Recettes au melon . . . . . p. 72
Figues caramélisées . . . . . p. 76
Trio de prunes . . . . . p. 64
Liqueur de cassis . . . . . p. 80
Mousse aux pommes . . . . . p. 82
Brunions et fruits secs . . . . p. 84
Brownies aux noix . . . . . p. 86
Tulipes de fruits . . . . . p. 88
Sorbet aux coings . . . . . p. 90
Tartine Fée Aveline . . . . . p. 92
Papillotes de fruits . . . . . p. 94
Ananas vanille - menthe . . . p. 96
Baguettines . . . . . p. 100
Truffes à l'Espelette . . . . p. 102
Lait fraise givré . . . . . p. 104
Confiture de lait . . . . . p. 106
Tarte au potiron . . . . . p. 108
Mousse d'amandes . . . . . p. 110
Soupe d'agrume . . . . . p. 112
Gaufres / crêpes . . . . . p. 114
Île flottantes . . . . . p. 122
Cappuccino chocolat . . . . p. 124
Terrine d'agrume . . . . . p. 126

VenteParfaite.fr
Les annonces gratuites pour vendre ou acheter

Cuisiner spécial Desserts en numérique
- sur iPad : www.zinio.com
- ou sur internet : www.lafontpresse-digitale.fr
ainsi que les 80 magazines Lafont presse

LE PROCHAIN NUMÉRO LE 8 SEPTEMBRE 2010

ABONNEZ-VOUS
Et renvoyez ce bon dument rempli à *Cuisiner spécial Desserts*
53 rue du Chemin Vert - 92100 Boulogne-Billancourt

Cuisiner spécial Desserts

OUI, je souhaite m'abonner à *Cuisiner spécial Desserts* pour 8 numéros, au prix exceptionnel de 32 € au lieu de 39,20 €

Nom : Prénom :
Adresse :
Code Postal : Ville :
Télephone : Date de naissance :
Courriel : Profession :

Je règle par Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Lafont presse
53 rue du Chemin Vert - 92100 Boulogne-Billancourt

ou par carte Bancaire :
N° :
expire fin
cryptogramme (les trois derniers chiffres au dos de votre carte)
signature :

○ En cadeau, je désire recevoir le guide Lafont presse "Art de vivre, 10 week-ends en or".

○ je souhaite recevoir une facture acquittée

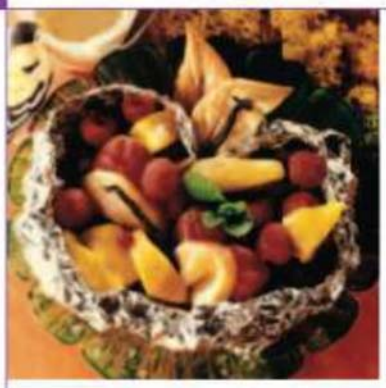
Pour 4 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 30 min

Coupe Cappuccino

Ingrédients : 100 g de chocolat noir ◆ 65 g de sucre ◆ 25 g de farine ◆ 75 g de beurre ◆ 2 œufs z 60 g de cerneaux de noix ◆ 1/4 de c. à café de cannelle ◆ 8 boules de crème glacée Café Cappuccino La Laitière ◆ 20 cl de crème liquide ◆ 3 à 4 c. à soupe de sucre glace ◆ sirop d'érable

- Préparez les brownies.
- Préchauffez le four à 150°C (Th. 4).
- Faites fondre le chocolat au bain-marie. Mélangez le beurre, le sucre, les œufs et la farine.
- Ajoutez le chocolat fondu puis les 3/4 des cerneaux de noix concassés et la cannelle.
- Chemisez un petit moule carré de papier sulfurisé beurré puis versez la préparation.
- Faites cuire au four 30 minutes.
- À la sortie, démoulez le gâteau et déposez-le sur la grille.
- Lorsqu'il est tiède, coupez-le en carrés d'environ 3 x 3 cm.
- Pour monter la chantilly, battez la crème liquide puis incorporez le sucre glace à la moitié de l'opération.
- Déposez les cubes de brownies dans le fond des coupes à glace, ajoutez 2 boules de glace, versez 1 filet de sirop d'érable et décorez avec la chantilly et les cerneaux de noix.

Recette : Nestlé



Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

Papillote de fruits

Ingrédients : 200 g de fruits rouges mélangés surgelés ◆ 300 g de framboises surgelées ◆ 400 g de quartier de pomme surgelés ◆ 400 g de fraises surgelées ◆ 4 cuillerées à soupe de sucre en poudre ◆ 4 gousses de vanille

- Découpez quatre carrés d'aluminium d'environ 25 centimètres de côté.
- Mélangez tous les fruits non décongelés et faites quatre parts égales.
- Déposez au centre de chaque carré un quart du mélange de fruits.
- Ajoutez une cuillerée à soupe de sucre et une gousse de vanille coupée en deux.
- Refermez les papillotes en leur donnant une forme de sphère.
- Préchauffez votre four thermostat 7 (210°C).
- Faites cuire 15 minutes.
- Servez bien chaud.
- Vous pouvez décorer avec des gâteaux secs.

Coupes gourmandes

Centre d'information des produits surgelés

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 25 min

Tarte Tatin aux abricots et aux épices

Ingrédients : 8 abricots ◆ 1 paquet de pâte brisée ◆ 100 g de sucre ◆ 100 g de beurre ◆ 1 c. à café de cannelle ◆ 1 c. à soupe de graines de sésame

■ Coupez les abricots en deux, ôtez les noyaux et réservez.

■ Placez le moule à manquer sur le feu avec le beurre et le sucre.

■ Lorsque le caramel commence à se former, ajoutez la cannelle et disposez les 1/2 abricots côté bombé vers le bas. Laissez cuire pendant 5 minutes à feux doux.

■ Étalez la pâte sur environ 1/2 cm d'épaisseur.

■ Recouvrez les abricots en rentrant les bords de la pâte à l'intérieur du moule.

■ Placez au four chaud (Th. 200°C) et laissez cuire pendant 20 minutes.

■ Démoulez lorsque la tarte est tiède en la retournant et saupoudrez de graines de sésame.

© Sopexa
Photo : Yves Bagros

Pour 8 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

Tarte fondante Espresso au Mascarpone

Ingrédients : 250 g de mascarpone ◆ 5 c. à soupe de Nescafé Espresso ◆ 200 g de Nestlé dessert ◆ 1 pâte sablée ◆ 2 blancs d'œufs ◆ 3 c. à soupe de sucre en poudre ◆ 1 c. à soupe de cacao amer

■ Déroulez la pâte dans un moule à tarte et faites cuire à blanc 15 minutes.

■ Dans une casserole, faites fondre la moitié du mascarpone avec 4 c. de Nescafé Espresso.

■ Hachez le chocolat en éclats, ajoutez-les au mascarpone et laissez fondre à feu très doux.

■ Versez cette ganache sur le fond de tarte, laissez refroidir puis placez au réfrigérateur 30 minutes.

■ Montez les blancs en neige, ajoutez le sucre puis incorporez le reste du mascarpone.

■ Mélangez doucement pour obtenir une mousse homogène.

■ Répartissez-la sur la tarte avec une fourchette pour réaliser des pics.

■ Placez-la au réfrigérateur.

■ Au moment de servir, saupoudrez de cacao amer et d'une cuillère de Nescafé Espresso.

Recette Nescafé

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Mille-feuille aux fruits rouges

Ingrédients : 250 de pâte feuilletée ◆ 1 sachet de cocktail de fruits rouges surgelé ◆ 4 c. à soupe de sucre cristallisé ◆ 4 c. à soupe de sucre glace ◆ 4 c. à soupe de sucre en poudre ◆ 1/2 l de crème liquide entière ◆ 2 gousses de vanille ◆ 1/2 l de crème anglaise surgelé

■ Faites décongeler les fruits dans un saladier avec les gousses de vanille fendues en 2 dans la longueur.

■ Faites décongeler la crème anglaise.

■ Étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm puis déposez-la dans un plat beurré et enfournez pour 20 min (Th. 5, 150°C).

■ Sortez la pâte et saupoudrez de sucre cristallisé.

■ Laissez refroidir.

■ Battez la crème en chantilly, ajoutez le sucre en poudre et réservez la moitié.

■ Dans l'autre moitié, ajoutez la moitié des fruits rouges et mélangez délicatement.

■ Coupez la pâte en bandes puis en 12 parts.

■ Sur 8 parts, déposez au centre un peu du mélange de chantilly fruits rouges.

■ Ajoutez sur le pourtour des fruits entiers.

■ À l'aide d'une poche à douille cannelée, décorez de chantilly entre chaque fruits.

Mille-feuilles

- Montez les millefeuilles ainsi : 2 parts aux fruits, 1 part nature.

- Saupoudrez le dessus de sucre glace, décorez de vanille et de fruits et nappez de crème anglaise.

Pour 4 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 30 min

Riz au Lait de Coco

Ingrédients : 110 g de riz rond ◆ 4 c. à soupe de sucre ◆ 40 cl de lait de coco non sucré ◆ 40 cl de lait écrémé ◆ 1 gousse de vanille ◆ 2 c. à café de jus de citron ◆ 4 feuilles de brick ◆ 10 g de beurre fondu ◆ 125 g de framboises ◆ quelques framboises entières

■ Disposez les framboises dans un saladier avec 1 c. à café de jus de citron, placez au-dessus d'un bain-marie et laissez compoter 20 minutes.

■ Retirez du feu et ajoutez 3 c. à soupe de sucre. Laissez refroidir.

■ Faites cuire le riz avec le lait écrémé et le lait de coco préalablement mélangés.

■ Ajoutez la vanille fendue en 2 et laissez cuire à feux doux jusqu'à absorption totale du liquide par le riz.

■ Après cuisson saupoudrez avec 1 c. à soupe de sucre et le jus de citron restant. Laissez refroidir.

■ Découpez 8 disques de feuilles de brick.

■ Badigeonnez les moules avec le beurre fondu puis placez les feuilles de brick à l'intérieur.

■ Faites cuire au four 7 à 8 minutes (Th. 7 - 210°C).

■ Remplissez-les ensuite de riz et ajoutez quelques cuillères de compotée de framboises.

■ Décorez avec 1 ou 2 framboises.

Riz au lait

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

Soufflé aux framboises

Ingrédients : 1 litre de sorbet fruits rouges, citron vert ou melon ◆ 5 œufs ◆ 150 g de framboises ◆ 100 g de sucre en morceaux ◆ 1/3 litre de lait ◆ 50 g de fécule ◆ 35 g de beurre ◆ 1 verre à porto de liqueur de framboises ◆ 4 cuillères à café de sucre en poudre

■ A l'aide d'une cuillère à glace, formez des boules de sorbet et réservez-les au congélateur.

■ Lavez et mixez les framboises.

■ Dans une casserole, faites bouillir la moitié du lait et le sucre en morceaux.

■ Délayez la fécule avec le reste du lait dans un bol et, hors du feu, versez ce mélange dans la casserole. Remuez. Laissez épaissir sur feu doux. Donnez un bouillon ou deux et retirez du feu.

■ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

■ Ajoutez à la préparation la purée de framboises, 30 g de beurre et 4 jaunes d'œufs un à un. Laissez refroidir.

■ Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

■ Battez les 5 blancs en neige ferme.

■ Ajoutez la liqueur à la préparation puis incorporez les blancs en neige en soulevant la masse.

■ Beurrez quatre petits moules à soufflé et saupoudrez de sucre en poudre. Retirez l'excédent.

- Versez la préparation jusqu'à 1 cm du bord.
- Faites cuire 30 minutes sans ouvrir la porte du four.
- Ouvrez progressivement la porte du four en quelques minutes.
- Sortez les soufflés et servez aussitôt avec les sorbets bien froids.

Pour 6 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 30 min

Crêpes au cacao roulées en tulipes

Ingrédients : 125 g de farine ◆ 60 g de sucre poudre ◆ 6 œufs ◆ 1 pincée de sel ◆ 30 cl de lait ◆ 2 c. à soupe de cacao amer en poudre ◆ 200 g de chocolat riche en cacao ◆ 60 g de beurre ◆ 6 cerises confites ◆ 6 feuilles de menthe fraîche ◆ 10 cl de crème fraîche liquide ◆ 1 c. à café de sucre glace

La mousse au chocolat :

■ Faites fondre les 200 g de chocolat et les 60 g de beurre coupés en morceaux au bain-marie. Mélangez pour obtenir une pâte onctueuse. Cassez 4 œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, travaillez les jaunes avec 30 g de sucre en poudre jusqu'à blanchiment. Incorporez le chocolat fondu puis les blancs préalablement battus en neige avec 1 pincée de sucre en poudre. Réservez au frais pendant 2 heures.

Pour la pâte :

■ Dans une terrine, mélangez la farine, 30 g de sucre et le sel. Creusez un puits et ajoutez 1 œuf et 1 jaune. Délayez peu à peu avec le lait. Lorsque la pâte est lisse et homogène, ajoutez le cacao tamisé à travers une passoire et délayez. Laissez reposer la pâte 1 heure.

■ Faites cuire 12 crêpes en graissant la poêle avec un peu d'huile.

■ Roulez-les en cornets et garnissez-en des verres à pieds. Puis garnissez l'intérieur des crêpes avec la mousse au chocolat.

■ Fouettez la crème liquide en incorporant le sucre glace.

- À l'aide d'une poche à douille, parsemez quelques flocons de chantilly sur la mousse, puis décorez avec la cerise confite et une feuille de menthe fraîche.

- Servez frais.

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Crêpes au thé

Ingrédients : 25 cl de thé Darjeeling ◆ 1 orange ◆ 30 g de beurre ◆ 40 g sucre en poudre ◆ 250 g de farine ◆ 4 œufs ◆ 1/2 litre de lait ◆ 1 pincée de sel

Infusion de thé

■ Pour préparer une infusion de thé assez fortement dosée, rincez le thé en versant un peu d'eau dessus, jetez-la puis reversez de l'eau.

Pour la pâte :

■ Dans une terrine, mélangez la farine, 30 g de sucre et le sel. Creusez un puits et ajoutez 3 œufs et 1 jaune. Délayez peu à peu avec le lait. Lorsque la pâte est lisse et homogène, ajoutez le thé tamisé à travers une passoire, puis mélangez à nouveau.

■ Lavez l'orange, râpez finement son zeste (en réserver un peu pour le décor) et faites-le blanchir 1 mn à l'eau bouillante. Égouttez sur du papier absorbant.

■ Faites fondre le beurre dans une poêle et jetez-y les zestes.

■ Saupoudrez 10 g de sucre et faites cuire jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.

■ Ajoutez-les aussitôt à la pâte et brassez énergiquement. Laissez reposer 30 minutes.

■ Préparez les crêpes et disposez-les sur un plat de service en saupoudrant de sucre.

■ Servez les crêpes chaudes ou tièdes, décorées du zeste d'orange.

Recette : Cedus

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

Crêpes soufflées au rhum

Ingrédients : 4 œufs ◆ 100 g de sucre en poudre ◆ 1/2 c. à café de vanille en poudre ◆ 40 g de farine ◆ 1/4 de l de lait ◆ 5 cl de rhum ambré ◆ 50 g de beurre ◆ 2 c. à soupe de sucre glace

■ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

■ Placez les jaunes dans une terrine avec le sucre en poudre et la vanille.

■ Fouettez jusqu'à blanchiment. Incorporez alors la farine puis délayez avec le lait.

■ Versez cette crème dans une casserole et faites cuire sur feu doux jusqu'à épaississement en remuant avec une cuillère en bois.

■ Retirez du feu au premier frémissement et versez aussitôt dans un saladier. Laissez refroidir.

■ Préchauffez le four à 220°C (Th. 6).

■ Beurrez un plat à four avec la moitié du beurre. Incorporez le rhum à la crème froide et fouettez de nouveau.

■ Montez les blancs en neige puis incorporez-les à la préparation.

■ Étalez 12 crêpes sur le plan de travail et placez 2 c. à soupe de crème au centre de chacune.

■ Rabattez les 4 côtés sur le dessus sans masquer entièrement la crème.

- Placez-les dans le plat, parsemez le reste du beurre en petites noisettes et saupoudrez de sucre glace.

- Mettez au four à mi-hauteur et laissez cuire 15 minutes.

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Charlotte aux pommes et caramel

Ingrédients : 30 biscuits à la cuillère ◆ 1 kg de pommes ◆ 3/4 de l de crème liquide ◆ 1,5 l d'eau ◆ 50 g de sucre en poudre ◆ 24 morceaux de sucre

■ Pelez et coupez les pommes en morceaux.

■ Faites-les cuire dans une casserole avec le sucre en poudre et un peu d'eau pendant 40 minutes, jusqu'à obtenir une purée sèche. Laissez refroidir.

■ Battez la crème en chantilly très ferme.

■ Faites un caramel avec le sucre en morceaux et l'eau sur feu doux. Dès qu'il a une belle couleur, versez-le sur une plaque huilée. Laissez refroidir et concassez-le.

■ Incorporez à la chantilly le caramel et les pommes.

■ Tapissez des moules individuels de biscuits à la cuillère (côté lisse au fond du moule, côté bombé contre les parois).

■ Versez la moitié de la préparation à la chantilly dans les moules, puis disposez une couche de biscuits, versez ensuite le reste de la préparation et terminez par une dernière couche de biscuits.

■ Laissez prendre au congélateur 45 minutes.

■ Sortez 10 minutes avant de servir, démoulez et nappez de crème anglaise.

© Les Amis de la Charlotte

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min

Milk Shake à la pistache

Ingrédients : 1/2 l de glace à la pistache ◆ 1 litre de lait z 2 c. à soupe de pistaches concassées ◆ 4 c. à soupe de sauce au chocolat

■ Dans la cuve d'un mixeur, placez la glace à la pistache, versez le lait et mixez environ 40 secondes.

■ Dans des verres appropriés (de préférence assez grand et évasés sur le haut), versez 1 cuillère à soupe de sauce chocolat puis le mélange obtenu au mixeur.

■ Décorez de pistaches concassées. Servez aussitôt avec un agiteur.

Milk Shake

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min

Milk Shake au chocolat

Ingrédients : 1/2 l de glace au chocolat ◆ 1 litre de lait z 4 c. à soupe de sauce au chocolat ◆ quelques vermicelles de couleurs

■ Dans la cuve d'un mixeur, placez la glace au chocolat, versez le lait et mixez environ 40 secondes.

■ Dans des verres appropriés (de préférence assez grand et évasés sur le haut), versez 1 cuillère à soupe de sauce chocolat puis le mélange obtenu au mixeur.

■ Décorez de vermicelles de couleurs. Servir aussitôt avec un agiteur.

Milk Shake

Pour 6 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 1 h 30

Tourte aux pommes

Ingrédients : 200 g de farine ◆ 1 c. à café de levure ◆ 175 g de beurre ◆ 100 g de cassonade ◆ 1 c. à café de sucre vanillé ◆ 1 citron z 750 g de pommes ◆ 40 g d'amandes effilées ◆ 50 g de miel liquide ◆ sel fin

■ Battez au fouet 150 g de beurre ramolli avec la cassonade, le sucre vanillé, 1 pincée de sel, le jus et le zeste d'un demi-citron, jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

■ Mélangez la farine et la levure et incorporez-les à cet appareil.

■ Ajoutez peu à peu d'eau froide (environ 1 verre) jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse et fasse ruban.

■ Préchauffez le four à 170°C (Th. 4).

■ Pelez les pommes, coupez-les en deux et retirez-en le cœur. Arrosez-les avec du jus de citron pour les empêcher de noircir.

■ Beurrez le moule à tourte (ou un moule à tarte à bord assez haut).

■ Couvrez le fond du moule avec la pâte en laissant remonter largement sur les bords.

■ Répartissez le miel et les amandes effilées. Disposez ensuite les moitiés de pommes, face bombée dessus.

■ Couvrez avec la pâte en découpant le surplus. Faites cuire au four à mi-hauteur.

■ Laissez tiédir la tourte dans son moule pendant 10 minutes avant de la démouler sur une grille à pâtisserie puis laissez-la refroidir complètement.

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min

Fondant au chocolat, au lait et à la poire

Ingrédients : 250 g de crème liquide ◆ 70 g de crème épaisse ◆ 125 g de chocolat à 50 % de cacao ◆ 4 belles poires Williams ◆ 1 l de crème anglaise ◆ 200 g de pain d'épice frais

■ Faites cuire les poires dans 0,5 litre d'eau froide et 200 g de sucre jusqu'à ébullition. Laissez refroidir.

■ Coupez ensuite 4 tranches entières et le reste en petits cubes. Réservez.

■ Faites fondre le chocolat dans une casserole à feu très doux.

■ Battez au fouet la crème liquide et la crème épaisse ensemble. La préparation doit être mousseuse.

■ Incorporez délicatement le chocolat fondu.

■ Moulez un cercle individuel de la préparation au chocolat dans chaque assiette.

■ Disposez les cubes de poire au milieu.

■ Mixez ensemble crème anglaise et pain d'épice puis nappez-en le tour des assiettes.

■ Décorez chaque assiette avec une tranche de poire et sa queue.

Recette : Christophe Comes
La Galinette

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min

Diplomate tilleul et camomille

Ingrédients : 3 sachets d'infusion Tilleul Classique Bio La Tisanière ◆ 2 sachets d'infusion Camomille Classique Bio La Tisanière ◆ 1 litre de lait ◆ 70 g de sucre en poudre ◆ 3 jaunes d'œufs ◆ 2 œufs entiers ◆ 10 biscuits à la cuiller
Pour le caramel : 150 g de sucre en poudre ◆ 1 jus de citron ou de l'eau

■ Portez à l'ébullition le litre de lait, ôtez la casserole du feu, et laissez infuser les 5 sachets pendant 10 minutes à couvert.

■ Dans un bol, fouettez à vitesse moyenne les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre pendant une minute.

■ Retirez les sachets de l'infusion en les pressant fortement et versez l'infusion sur les jaunes d'œufs tout en fouettant ; laissez refroidir à température ambiante.

■ Faire le caramel en chauffant le sucre dans le jus de citron ou un peu d'eau.

■ Beurrez un moule à Charlotte, coulez le caramel au fond du moule et disposer deux couches de biscuits, puis versez l'appareil.

■ Cuire au bain-marie à feu doux.

■ Laissez refroidir, et mettez au réfrigérateur deux heures.

© La Tisanière

Pour 16 gaufres environ
Préparation : 30 min
Cuisson : 4 min environ par fournée de 2 gaufres
Repos : 30 min à 1 h

Gaufres à l'anis vert

Ingrédients : 1/2 l de lait ◆ 100 g de beurre ◆ 300 g de farine ◆ 1 sachet de levure chimique en poudre ◆ 100 g de sucre en poudre + 1 c. à soupe ◆ 2 œufs ◆ 1 c. à soupe de graines d'anis vert ◆ 2 c. à soupe d'apéritif anisé (pastis, Ricard) ◆ sucre glace

■ Verser le lait dans une casserole, ajouter le beurre et faire chauffer sur feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

■ Mélanger la farine, la levure et le sucre en poudre dans un saladier et creuser un puits.

■ Y casser les œufs, puis délayer avec le mélange lait-beurre, au fouet ou au batteur électrique, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et fluide.

■ Broyer légèrement les graines d'anis vert avec 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre au mortier ou en leur donnant quelques tours de moulinette électrique à herbes.

■ Les incorporer à la pâte ainsi que l'apéritif anisé. Bien délayer et laisser reposer 30 minutes à 1 heure.

■ Faire cuire les gaufres comme à l'accoutumée, en versant 2 à 3 cuillerées à soupe de pâte, de manière à remplir le moule à gaufres au ras des alvéoles. Laisser cuire environ 2 minutes 30 sur la première face, retourner les gaufres et terminer la cuisson 2 minutes environ sur la deuxième face.

■ Lorsque les gaufres sont cuites et dorées, les décoller à la spatule et les laisser tiédir sur une grille à pâtisserie.

■ Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

- Pour servir, dresser les gaufres sur un plat de service et les saupoudrer de sucre glace.

- Servir tiède ou froid.

Note : pour préparer la pâte, on peut utiliser un blender. Pour ce faire, mettre tous les ingrédients dedans et ajouter le beurre fondu, en faisant fonctionner l'appareil à grande vitesse. Tout est bien émulsionné et la pâte peut être cuite aussitôt, sans repos.

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

Fondant à l'orange

Ingrédients pour la pâte : 115 g de beurre ◆ 115 g de sucre en poudre ◆ 2 œufs ◆ 115 g de farine ◆ 1 grosse orange ◆ 1 c. à café de levure chimique en poudre
Glaçage : 1 grosse orange très juteuse ◆ 150 g de sucre glace

■ Travailler le beurre à l'aide d'une cuillère en bois dans une terrine chaude, pour le rendre crémeux.

■ Incorporer le sucre en poudre, petit à petit, puis les œufs, l'un après l'autre, tout en continuant de bien travailler la pâte.

■ Ajouter la farine, le jus de l'orange, son zeste finement râpé, puis la levure.

■ Verser dans un moule à manqué carré de 24 centimètres de côté et beurré, puis mettre à four moyen (thermostat 6-7 – 200°C).

■ Préparer le glaçage : faire dissoudre le sucre glace dans le jus de l'orange pour obtenir une crème coulante et épaisse. Il n'est pas nécessaire de mettre tout le jus de l'orange.

■ Découper quelques lanières de zestes d'oranges et réserver pour le décor.

■ Aussitôt cuit, démouler le gâteau sur un plat de service et l'arroser chaud avec la moitié du glaçage. Le gâteau doit devenir moelleux.

■ Etaler le reste du glaçage lorsque le gâteau est complètement refroidi et décorer avec les zestes d'orange réservés.

© CEDUS

Pour 10 à 12 petits bols (ou ramequins)
Préparation : 20 min
Cuisson : 1 h
Infusion :15 min

Petits pots crémeux à l'orange

Ingrédients : 1/2 l de lait ◆ 1 gousse de vanille ◆ 1 orange non traitée ◆ 12 jaunes d'œufs ◆ 200 g de sucre en poudre ◆ 50 cl de crème liquide
Décor : 1 orange

■ Verser le lait dans une grande casserole à fond épais. Ajouter la gousse de vanille fendue en deux et bien raclée.

■ Porter à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 3 minutes. Retirer du feu.

■ Laver l'orange en la brossant sous l'eau chaude, râper finement son zeste, l'ajouter dans la casserole et laisser infuser 15 minutes à couvert.

■ Dans un saladier, travailler les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

■ Ajouter le jus de l'orange et délayer.

■ Ajouter encore, peu à peu et en remuant doucement sans faire mousser, le lait filtré à travers une étamine, puis la crème liquide.

■ Préchauffer le four (thermostat 5-6 - 160°C).

■ Répartir la préparation dans des petits bols (ou des ramequins).

■ Les ranger dans la plaque creuse du four dans laquelle on aura auparavant mis une feuille de papier journal pliée en 4 (pour tempérer la chaleur) avant de la remplir d'eau bouillante.

Crème à l'orange

- Faire cuire au bain-marie pendant 1 heure en recouvrant les pots d'une feuille d'aluminium, pour empêcher la formation d'une croûte.

- Laisser refroidir complètement avant de servir.

- Décorer chaque petit bol d'une rondelle d'orange et de zeste coupé en fines lanières.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

Bananes au wok, sauce caramel

Ingrédients : 4 belles bananes un peu vertes (ou 6 petites) ◆ 1 c. à soupe d'huile ◆ 50 g de beurre ◆ 100 g de sucre roux en poudre (vergeoise ou cassonade) ◆ 5 cl de rhum ambré ◆ 4 à 5 c. à soupe de crème liquide ◆ 1 c. à soupe d'amandes effilées

■ Eplucher les bananes en éliminant les filaments et les couper en 4 ou 5 tronçons.

■ Faire chauffer l'huile et le beurre dans le wok (l'huile empêche le beurre de noircir), y faire revenir les bananes de tous côtés jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

■ Pendant ce temps, faire griller les amandes effilées quelques minutes à sec dans une poêle antiadhésive.

■ Retirer les bananes et les dresser sur un plat de service chaud.

■ Ajouter alors le sucre dans le wok, bien mélanger à la spatule et laisser caraméliser.

■ Lorsque la sauce est sirupeuse et dorée, verser le rhum et donner un ou deux bouillons en mélangeant à la spatule.

■ Ajouter la crème en remuant avec la cuillère en bois sur feu moyen. Verser immédiatement sur les bananes.

■ Parsemer les bananes des amandes effilées grillées.

■ Servir chaud, tiède ou froid, selon le goût.

Banane au wok

Note : chaud, ce dessert est délicieux accompagné de glace à la vanille.

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 à 45 min

Crème de potiron

Ingrédients : 1 kg de potiron ◆ 1 oignon 50 g de beurre ◆ 1 c. à soupe d'huile ◆ 2 c. à soupe de cassonade ◆ 1 l de lait ◆ sel ◆ poivre ◆ noix de muscade ou paprika ◆ 4 branches de persil plat

■ Eplucher le potiron en éliminant l'écorce, les fibres et les graines.

■ Couper la pulpe en gros dés et les faire cuire 10 à 15 minutes à la vapeur ou dans très peu d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et souples.

■ Les passer au moulin à légumes.

■ Peler et émincer finement l'oignon.

■ Faire chauffer 20 g de beurre et l'huile dans une, casserole, y faire fondre l'oignon jusqu'à ce qu'il commence à colorer, puis saupoudrer de cassonade.

■ Bien délayer, laisser fondre sans laisser caraméliser.

■ Ajouter aussitôt la purée de potiron, délayer soigneusement, puis mouiller avec le lait.

■ Bien assaisonner en sel, poivre et noix de muscade (ou paprika, selon le goût).

■ Porter à frémissement léger pendant environ 20 minutes, en mélangeant de temps en temps.

■ Pour servir, verser dans une soupière, ajouter le reste de beurre et parsemer de persil haché.

Crème potiron

Note : pour accentuer le côté sucré-salé, on peut accompagner la crème de potiron de tuiles au pain d'épices. Pour ce faire, prendre un pain d'épices non tranché, couper de fines tranches (5 mm environ) et retirer la croûte. Les faire poêler dans 1 ou 2 cuillerées à soupe d'huile, les retourner délicatement avec une spatule, puis les mettre sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner la forme de tuiles.

Pour 6 personnes
Préparation . 5 min
Cuisson : 10 min

Citron chaud au cassis

Ingrédients : 6 citrons ◆ 100 g de sucre en poudre ◆ 20 cl de crème de cassis ◆ 80 cl d'eau
Décor : 1 citron + un peu de jus (givrage des verres) sucre cristallisé ◆ colorant alimentaire petits grains de raisin noir

■ Presser le jus des citrons. Le verser dans une casserole avec le sucre en poudre et l'eau.

■ Porter à frémissement léger.

■ Pendant ce temps, givrer 6 verres : mettre dans un récipient en verre muni d'un couvercle, le sucre cristallisé et 1 à 2 gouttes de colorant alimentaire, puis secouer. Disposer le sucre coloré obtenu dans une assiette et le jus de citron dans une autre. Tremper le bord de chaque verre dans le jus de citron, puis le poser sur le sucre cristallisé en appuyant un peu et en tournant pour bien faire adhérer le sucre. Retourner les verres et les laisser sécher.

■ Hors du feu, délayer la crème de cassis dans la casserole.

■ Répartir dans des verres à punch.

■ Décorer chaque verre avec une rondelle de citron et une petite brochette de petits grains de raisin noir.

■ Servir chaud.

Citron chaud

Pour 6 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson :10 min
Infusion : 10 min

Brûlot au vin blanc

Ingrédients : 1 bouteille de vin blanc sec (chardonnay, sauvignon) ◆ 100 g de sucre roux en poudre (vergeoise, cassonade) ◆ 10 cl de cognac ◆ 1 ruban de zeste d'orange non traitée ◆ 1 ruban de zeste de citron non traité ◆ 1 petit morceau de bâton de cannelle ◆ noix de muscade
Décor : zeste de citron en fines lanières

■ Verser le vin blanc et le sucre dans une casserole, puis mettre à chauffer sur feu vif.

■ Porter à frémissement en remuant pour faire dissoudre le sucre.

■ Lorsque le vin mousse, réduire le feu à doux.

■ Ajouter les zestes d'agrumes et la cannelle, râper un soupçon de noix de muscade.

■ Laisser frémir 2 à 3 minutes, puis retirer du feu et laisser infuser 10 minutes.

■ Au bout de ce temps, filtrer le vin et le reverser dans la casserole.

■ Porter à nouveau à frémissement.

■ Faire chauffer le cognac à part dans une petite casserole ou au micro-ondes, puis le verser dans le vin et flamber.

■ Servir sans attendre en répartissant dans des verres à grog ou des bols.

■ Décorer de zeste de citron découpé en fines lanières.

Brûlot au vin

Pour 12 ramequins
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 à 40 min
Réfrigération : 1 h

Petits pots de crème aux cerises

Ingrédients pour ramequins de 8 cm de diamètre et 4 cm de hauteur : 300 g de cerises ◆ 160 g de sucre en poudre ◆ 2 c. à soupe de sucre glace ◆ 1/2 l de lait entier ◆ 3 œufs + 2 jaunes d'œufs ◆ 2 c. à soupe d'amandes effilées

- Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).

- Passer les ramequins sous l'eau froide sans les essuyer. Laver et équeuter les cerises.

- Faire chauffer le lait dans une casserole.

- Dans un saladier, fouetter les œufs entiers, les jaunes et le sucre en poudre jusqu'au blanchiment.

- Délayer peu à peu avec le lait chaud en remuant doucement : le mélange ne doit pas mousser.

- Répartir les cerises dans les ramequins, puis verser la crème par-dessus. Parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de sucre glace.

- Disposer les ramequins dans la plaque creuse du four. Y verser de l'eau bouillante jusqu'aux 3/4 de la hauteur des ramequins.

- Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 30 à 40 minutes.

- Au sortir du four, laisser tiédir un peu, puis placer les ramequins au réfrigérateur pendant 1 heure. Servir frais.

© CEDUS

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Cerises en sabayon au guignolet et aux pistaches

Ingrédients : 200 g de cerises rouges ou noires ◆ 10 cl de guignolet ◆ 5 cl de vieux kirsch ◆ 4 jaunes d'œufs ◆ 100 g de sucre en poudre ◆ 10 cl de crème fraîche épaisse ◆ 100 g de pistaches décortiquées non salées ◆ 1 c. à soupe de sucre glace (pour servir chaud)

- Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.

- Les répartir dans 4 petits plats à oreilles (ou poêlons) individuels.

- Mélanger le guignolet et le kirsch dans un verre.

- Préparer le sabayon : mettre les jaunes d'œufs dans une casserole à fond épais ou au bain-marie avec le sucre en poudre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

- Incorporer alors la moitié du guignolet-kirsch et continuer à fouetter en portant la casserole sur feu doux.

- Fouetter toujours jusqu'à ce que le mélange mousse et double de volume, en incorporant peu à peu le reste de guignolet-kirsch et la crème fraîche.

- Dès que le sabayon a la consistance désirée, le retirer aussitôt du feu pour ne pas le dessécher et le répartir équitablement sur les cerises.

- Parsemer de pistaches grossièrement concassées.

- Pour servir, 2 solutions : soit laisser refroidir complètement,

mettre au frais et présenter tel quel, soit saupoudrer de sucre glace et passer quelques minutes au gril pour faire dorer. Dans ce cas, servir chaud.

Pour 2 litres environ de liqueur
Préparation : 20 min
Macération : 6 mois

Liqueur de cerises

Ingrédients : 1 kg de cerises aigres ◆ 400 g de sucre cristallisé ◆ 1 l d'alcool de fruits à 60 % vol

- Laver les cerises et couper leur queue aux ciseaux, à 1 cm du fruit.
- Les laisser s'égoutter.
- Les piquer, çà et là, de coups d'aiguille et les mettre au fur et à mesure dans un grand bocal, en alternant couches de cerises et couches de sucre cristallisé.
- Ajouter l'alcool et fermer le bocal hermétiquement.
- Conserver dans un endroit sec et frais, en veillant à retourner le bocal de temps en temps pour que le sucre se dissolve bien.
- Au bout de 6 mois, filtrer le contenu du bocal et verser la liqueur dans une jolie bouteille.
- Etiqueter et ranger dans un placard sec et frais.

© CEDUS

Pour 6 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 10 min

Coupes glacées à la compote de cerises

Ingrédients : 3/4 de l de glace à la vanille ◆ 500 g de cerises ◆ 150 g de sucre en poudre

- Laver, équeuter et dénoyauter les cerises,
- Conserver les noyaux et les enfermer dans un nouet de mousseline (par exemple une compresse nouée aux 4 coins).
- Mettre les cerises dénoyautées dans une casserole avec le sucre en poudre et les noyaux. Couvrir.
- Faire cuire doucement jusqu'à ce que les cerises soient bien tendres.
- Egoutter les fruits, retirer les noyaux et faire réduire le jus de moitié en laissant bouillir (attention à ne pas faire du caramel).
- Laisser refroidir.
- Pour servir, déposer 3 boules de glace dans chaque verre et recouvrir de compote de cerises.

© CEDUS

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Marinade : 3 h

Glace vanille et soupe de cerises

Ingrédients : 1/4 l de glace à la vanille ◆ 500 g de cerises (fraîches ou surgelées) ◆ 200 g de sucre en poudre ◆ 0,50 cl d'eau ◆ 1/2 citron ◆ 1 c. à café de cacahuètes crues hachées ◆ 1/2 bouteille de champagne rosé frais ◆ 4 sommités de menthe fraîche ◆ 4 verres à pied

- Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition sans cesser de remuer. Laisser bouillir 1 minute puis retirer du feu et laisser refroidir le sirop ainsi obtenu.

- Laver, équeuter et sécher les cerises, les dénoyauter au-des5us d'un saladier. Les arroser de jus de citron et du sirop.

- Mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

- Au moment de servir, prélever les cerises et les répartir dans des verres à pied.

- Arroser d'une petite cuillerée de sirop et parsemer de cacahuètes.

- Déposer une quenelle de glace à la vanille et décorer chaque coupe d'une sommité de menthe fraîche.

- Au dernier moment, recouvrir les fruits avec du champagne rosé et servir sans attendre.

Petit plus : pour réaliser la quenelle de glace, utilisez deux cuillères à soupe.

© CEDUS

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Réfrigération : 1 h

Salade de fraises à la vanille et au citron

Ingrédients : 500 g de fraises ◆ 8 morceaux de sucre ◆ 1 citron non traité ◆ 50 g de sucre en poudre ◆ 1 gousse de vanille ◆ 1 branche de menthe fraîche

- Laver les fraises, les sécher sur du papier absorbant et les équeuter.

- Couper les plus grosses en deux ou quatre. Les réserver.

- Laver le citron en le brossant, frotter les morceaux de sucre contre son zeste pour bien les imprégner d'huiles essentielles et presser son jus.

- Mettre les morceaux de sucre dans une coupe, verser le jus du citron par-dessus pour faire dissoudre le sucre, puis ajouter les fraises réservées.

- Fendre la gousse de vanille en deux, bien racler les graines noires et les mixer quelques minutes avec le sucre en poudre pour bien homogénéiser l'ensemble.

- Ajouter aux fraises et bien mélanger.

- Recouvrir d'un film étirable et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure au moins.

- Au moment de servir, décorer avec quelques feuilles de menthe fraîche.

Salade de fraises

Pour 6 personnes
Préparation : 45 min
Réfrigération : 4 à 5 h

Bavarois bulgare aux fraises

Bavarois : 2 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs ◆ 120 g de sucre en poudre ◆ 3 yaourts nature au lait entier ◆ le jus d'un demi-citron ◆ 9 feuilles de gélatine (18 g) ◆ 25 cl de crème fleurette
Coulis : 200 g de fraises ◆ 50 g de sucre en poudre
Décor :1 grosse fraise ◆ sucre coloré rose

- Séparer les blancs des jaunes des 2 œufs entiers.

- Travailler longuement les 4 jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange soit très onctueux.

- Incorporer les yaourts.

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, puis les essorer et les faire fondre dans le jus du demi-citron chauffé avec 2 cuillerées à soupe d'eau.

- Remuer pour rendre le mélange homogène et l'ajouter à la préparation aux yaourts.

- Battre les 2 blancs d'œufs en neige.

- Battre également la crème fleurette.

- Incorporer les blancs d'œufs et la crème fleurette avec délicatesse au mélange.

- Verser dans un moule en couronne, puis mettre au réfrigérateur 4 à 5 heures.

- Préparer le coulis : mixer les fraises lavées et équeutées avec le sucre en poudre.

- Lorsque le bavarois est suffisamment refroidi, le démouler au centre d'un plat. Pour ce faire, plonger le moule 20 secondes dans de l'eau tiède, passer délicatement une lame pour amorcer le décollage et retourner.

- Remplir le creux de la couronne de coulis et y disposer une très grosse fraise.

- Décorer le reste du bavarois avec du sucre coloré.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min

L'île glacée

Ingrédients : 1/4 l de sorbet citron ◆ 250 g de fraises (fraîches ou surgelées) ◆ 1 c. à soupe de sucre roux ◆ 1 c. à soupe d'huile d'olive ◆ poivre du moulin ◆ crème fleurette (facultatif) ◆ 4 assiettes

- Passer rapidement les fraises sous l'eau. Les sécher délicatement et les équeuter.
- Les mixer finement en ajoutant progressivement le sucre et l'huile.
- Poivrer et réserver au froid.
- Au moment de servir, déposer une boule de sorbet citron au centre de chaque assiette.
- L'entourer d'une "plage" d'émulsion de fraises en prenant soin de ne pas aller jusqu'au bord de l'assiette.
- Pour figurer l'écume, terminer par un très fin cordon de crème fleurette.
- Servir sans attendre.

Petit plus : un dessert léger, vitaminé et facile à préparer avec les enfants.

Île glacée

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Biscuits aux œufs en brochette

Ingrédients : 16 biscuits à la cuiller ◆ 1 mangue ◆ 2 pêches ◆ 4 abricots ◆ 8 fraises ◆ 1 barquette de groseilles ◆ 6 œufs ◆ 120 g de sucre ◆ 3/4 de litre de lait ◆ 1 gousse de vanille

- Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur.

- Dans une jatte mettre le sucre en poudre et les jaunes d'œufs. Fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et jaune paille.

- Retirer la gousse de vanille.

- Verser le lait chaud petit à petit sur les jaunes en mélangeant.

- Faire cuire sur feu doux sans cesser le tourner. La crème est cuite lorsqu'elle nappe la cuillère et que la mousse de la surface disparaît.

- Laisser refroidir. Laver les fruits, les couper en morceaux joliment.

- Couper les biscuits en morceaux également.

- Les piquer sur des piques à brochette en bois, en intercalant biscuits et fruits.

- Servir les brochettes avec la crème anglaise à laquelle on ajoutera les groseilles égrappées.

© Les Amis de la Charlotte

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min

Milk shake à l'abricot

Ingrédients : 8 beaux abricots bien mûrs ◆ 12 grosses fraises ◆ 2 douzaines de framboises ◆ 1 orange ◆ 80 g de sucre en poudre ◆ 2 sachets de sucre vanillé ◆ 60 cl de lait glacé ◆ 10 cl d'eau ◆ 4 boules de glace à la vanille

- Laver, équeuter, ouvrir et dénoyauter les abricots.
- Laver et équeuter les fraises.
- Rouler les framboises sur un linge humide.
- Presser le jus de l'orange.
- Mettre le tout dans un mixeur ou un blender avec le sucre en poudre, le sucre vanillé, le lait et l'eau.
- Lorsque la préparation est homogène, la filtrer au travers d'une passoire pour éliminer les grains des framboises.
- Remettre la préparation dans le mixeur, ajouter les boules de glace à la vanille et mixer jusqu'à consistance mousseuse.
- Répartir dans des grands verres bien froids.
- Servir aussitôt avec des pailles.

Milk shake

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 10 min

Oranges à la vodka et au gingembre

Ingrédients : 4 oranges ◆ 2 c. à soupe de sucre roux ◆ 1 c. à soupe de cannelle ◆ 2 c. à soupe de vodka ◆ 2 c. à soupe de gingembre ◆ 1 c. à soupe de menthe

- Allumer le barbecue ou le gril du four.
- Laver et essuyer les oranges. Les couper en deux.
- Détacher chaque demi-fruit de la peau, en le laissant en place.
- Saupoudrer de sucre roux, de cannelle et de gingembre.
- Arroser de vodka.
- Faire cuire les oranges au barbecue ou sous le gril du four pendant 10 minutes et les retourner régulièrement.
- Saupoudrer de menthe.
- Laisser tiédir avant de déguster.

Astuce : vous pouvez remplacer les oranges par des pamplemousses roses arrosés de Cognac ou de rhum. Saupoudrer de sucre vanillé ou répartir du miel liquide sur les pamplemousses.

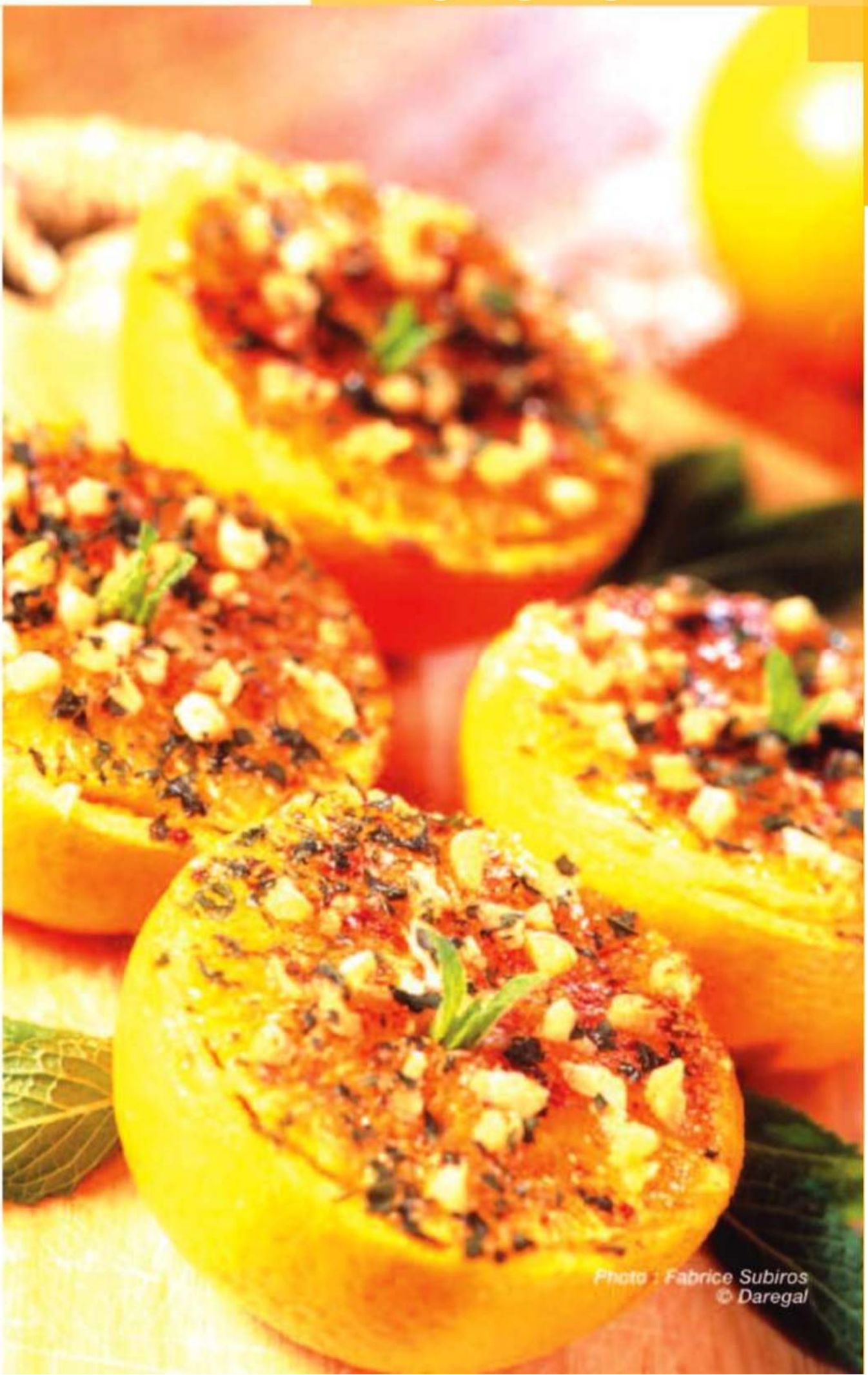


Photo : Fabrice Subiros
© Daregal

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 à 15 min
Réfrigération : 13 h environ

Melons glacés au sirop de fleurs

Ingrédients : 4 petits melons à maturité ◆ 200 g de sucre cristallisé ◆ 40 cl d'eau ◆ 1 c. à soupe de fleurs séchées mélangées ou non (en vente dans les épiceries orientales ou les herboristeries)

- Préparer le sirop : mettre le sucre dans une casserole avec l'eau. Porter à frémissement, puis continuer de laisser frémir jusqu'à consistance sirupeuse (10 minutes environ).

- Pendant ce temps, couper une calotte au sommet de chaque melon, éliminer les graines et les fibres, puis prélever la chair à l'aide d'une cuillère parisienne (pour faire des boules).

- Réserver dans un saladier au réfrigérateur, sous film étirable, ainsi que les écorces et les chapeaux.

- Lorsque le sirop est prêt, le retirer du feu et y mettre les fleurs.

- Mélanger et laisser refroidir complètement, puis mettre au réfrigérateur pendant 12 heures environ.

- Au bout de ce temps, filtrer le sirop et le verser sur les boules de melon. Laisser encore macérer 1 heure au réfrigérateur.

- Pour servir, répartir les boules de melon et leur sirop dans les écorces et recouvrir avec les chapeaux.

- Servir frais.

Note : on peut décorer les melons de fleurs fraîches comestibles.

Melon glacé

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Réfrigération : 6 h

Soupe de melon à la menthe

Ingrédients : 1 gros et beau melon à maturité ◆ 1 orange ◆ 10 cl de porto blanc ◆ 2 c. à soupe de sucre en poudre ◆ 10 cl de crème fraîche liquide ◆ 125 g de framboises ◆ 4 branches de menthe fraîche

- Ouvrir le melon, éliminer l'écorce, les graines et les fibres.

- Couper la chair en morceaux et les passer au mixeur (mixeur plongeant ou blender) avec le jus de l'orange, le porto et le sucre.

- Lorsque le coulis est homogène, incorporer la crème fraîche liquide et mixer à nouveau pour donner une consistance veloutée.

- Recueillir la préparation dans une terrine, y enfouir 2 branches de menthe, couvrir d'un film étirable et mettre au réfrigérateur 6 heures minimum.

- Au bout de ce temps, ôter le film et les branches de menthe, puis répartir la soupe de melon dans des bols en verre.

- Décorer de quelques framboises et de feuilles de menthe.

Soupe de melon

Photo : S. Vernichon
© CEDUS

Pour 6 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

Figues caramélisées au barbecue

Ingrédients : 18 belles figues violettes ◆ un peu d'huile d'olive ◆ 100 g de sucre cristallisé
Coulis de framboise : 500 g de framboises ◆ 2 c. à soupe de sucre glace ◆ le jus d'un demi-citron ◆ 3 c. à soupe d'eau minérale

- Laver les figues et les essuyer délicatement.
- Les badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- Etaler le sucre cristallisé sur une assiette et y rouler les figues de tous côtés.
- Poser les figues sur la grille du barbecue, suffisamment haut par rapport aux braises.
- Laisser rôtir 10 minutes environ en faisant souvent pivoter les figues pendant la cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement caramélisées.
- Pendant ce temps, préparer le coulis de framboises mixer les framboises avec le sucre glace, le jus de citron et l'eau minérale, puis tamiser.
- Pour servir, mettre un peu de coulis de framboises sur chaque assiette, puis dresser 3 figues.
- Présenter le reste de coulis à part.
- Déguster tiède ou froid, selon le goût.

Note : ces figues peuvent également être cuites avec du beurre dans une poêle ou encore être préparées en papillotes au barbecue.

Pour un grand bocal
Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min environ

Trio de prunes au sirop

Ingrédients : 400 g de prunes rouges ◆ 400 g de prunes vertes ◆ 400 g de prunes jaunes ◆ 500 g de sucre cristallisé

- Mettre le sucre et 1,250 litre d'eau dans une grande casserole.

- Porter à ébullition, en mélangeant, pour activer la dissolution du sucre, puis laisser frémir environ 15 minutes jusqu'à consistance sirupeuse.

- Pendant ce temps, porter une grande casserole d'eau à ébullition. Y plonger les prunes quelques secondes par petites fournées, les retirer aussitôt, les rafraîchir sous l'eau froide et les peler.

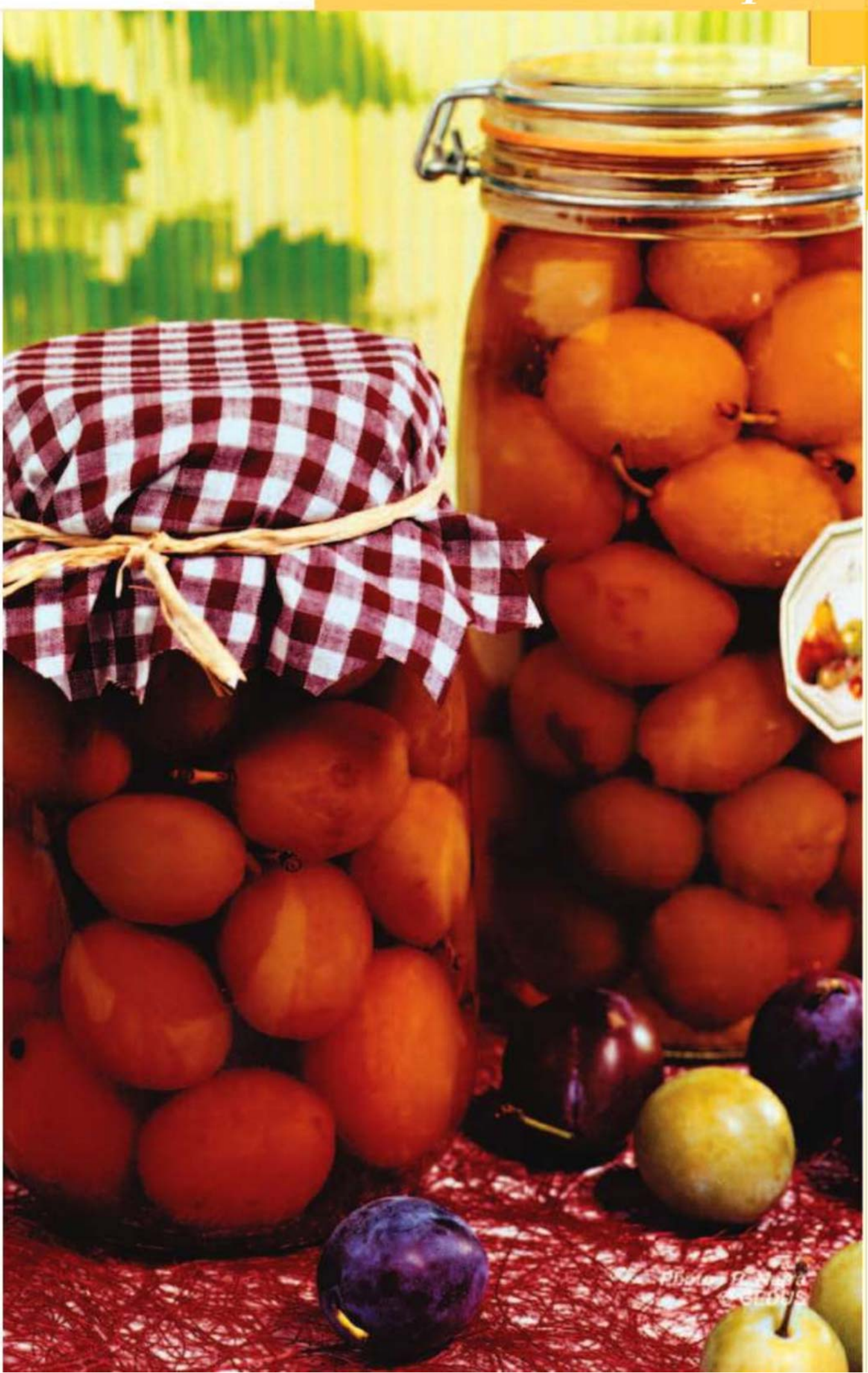
- Plonger alors les prunes dans le sirop et les y laisser 5 min.

- Les retirer à l'aide d'une écumoire et les ranger dans un grand bocal ébouillanté et séché,

- Recouvrir de sirop à ras bord.

- Fermer hermétiquement à chaud, laisser refroidir, étiqueter et ranger au réfrigérateur.

- Attendre au moins une semaine avant de déguster.



Pour 2 litres de liqueur
Préparation : 2 fois 10 min
Macération : 15 jours + 1 mois

Liqueur de cassis

Ingrédients : 500 g de baies de cassis ◆ 400 g de sucre cristallisé ◆ 1,5 l d'eau-de-vie de fruits à 40 % vol. ◆ 1 tout petit morceau d'écorce de cannelle ◆ 1 clou de girofle

- Laver les baies de cassis et les égoutter sur un linge.
- Les mettre dans un grand bocal en verre avec le morceau de cannelle et le clou de girofle.
- Recouvrir avec le sucre, puis avec l'eau-de-vie.
- Placer le bocal dans un endroit frais et laisser reposer 15 jours à l'abri de la lumière, en prenant soin d'agiter le bocal chaque jour.
- Au bout de ce temps, sortir les baies du bocal et les exprimer à travers un linge fin ou une mousseline.
- Reverser le liquide recueilli dans le bocal et mélanger soigneusement.
- Filtrer et mettre en bouteilles ébouillantées et séchées.
- Etiqueter et ranger dans un endroit sombre, à l'abri de la lumière.
- Attendre encore un mois avant de déguster.

Liqueur de cassis

Photo : C. Martin
© CEDUS

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min
Réfrigération : 6 h environ

Mousse aux pommes

Ingrédients : 500 g de pommes (Golden ou Reinette) ◆ 75 g de sucre en poudre ◆ 1 citron ◆ 4 feuilles de gélatine (8 g) ◆ 20 cl de crème fraîche liquide UHT ◆ 1 blanc d'œuf

- Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Peler les pommes, en ôter les cœurs, les couper en morceaux, puis les mettre dans une casserole avec le sucre et le jus de citron.
- Mettre sur feu doux, jusqu'à ce que les pommes soient cuites, le sucre dissous et le jus complètement évaporé.
- Essorer les feuilles de gélatine et les faire fondre dans les pommes, hors du feu.
- Passer au mixer et laisser refroidir.
- Fouetter la crème bien froide et l'incorporer délicatement aux pommes refroidies.
- Monter le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer également délicatement aux pommes.
- Répartir dans des ramequins et mettre au réfrigérateur pendant environ 6 heures.
- Servir frais.

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

Brugnons à la crème de fruits secs

Ingrédients : 4 gros brugnons ◆ 50 g de sucre en poudre ◆ 30 g d'amandes en poudre ◆ 20 g de pistaches décortiquées non salées ◆ 20 g de pignons ◆ 20 g de raisins secs ◆ 3 c. à soupe de rhum ambré ◆ le jus d'une grosse orange ◆ 20 g de beurre

- Préchauffer le four (thermostat 6 – 180°C).
- Laver les brugnons, les couper en deux et retirer les noyaux.
- Dans un saladier, mélanger 40 g de sucre, les amandes en poudre, les pistaches grossièrement concassées, les pignons, les raisins secs grossièrement hachés et le rhum.
- Si la préparation est trop compacte, la détendre avec 5 cl de jus d'orange.
- Farcir les demi-brugnons avec cette préparation, puis les ranger dans un petit plat à four.
- Verser le jus d'orange dans le plat, saupoudrer les brugnons avec les 10 g de sucre restants et parsemer le beurre en petites noisettes.
- Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 30 minutes.

Note : on peut accompagner les brugnons de quenelles de glace à la vanille.

Pour 24 brownies environ
Préparation : 15 min
Cuisson : 25 min

Brownies aux noix

Ingrédients : 200 g de chocolat riche en cacao ◆ 200 g de beurre + 20 g pour le moule ◆ 4 œufs ◆ 200 g de sucre en poudre ◆ 100 g de farine ◆ 1 pincée de sel fin ◆ 100 g de cerneaux de noix sucre glace

- Préchauffer le four (thermostat 6 – 180°C).

- Chemiser un moule carré de 20 cm de côté de papier sulfurisé beurré.

- Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie (ou au micro-ondes) avec le beurre coupé en morceaux.
- Délayer pour obtenir une pâte onctueuse.

- Retirer du bain-marie et laisser tiédir légèrement.

- Dans un saladier, travailler les oeufs avec le sucre en poudre jusqu'au blanchiment.

- Dans un autre saladier, mélanger la farine et le sel.

- Incorporer la préparation œufs-sucre à la pâte de chocolat, les cerneaux de noix grossièrement concassés, puis la farine tamisée.

- Verser la préparation dans le moule, enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 25 minutes : la surface doit être sèche, mais l'intérieur rester moelleux.

- Renverser sur une grille au sortir du four, laisser refroidir complètement, puis couper en 24 carrés.

- Saupoudrer de sucre glace.

Note : ces brownies peuvent se conserver plusieurs jours au sec dans une boîte hermétique en fer blanc.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min (sirop)
Réfrigération : 30 min

Tulipes de fruits, glace au pain d'épices

Ingrédients : 4 corolles en biscuit (chez les pâtissiers ou en grandes surfaces) ◆ 400 g de prunes ◆ 100 g de sucre en poudre ◆ 1/2 gousse de vanille grattée ◆ 1 pomme ◆ 1 poire ◆ 1 grappe de raisin ◆ 4 figues ◆ 1/4 de litre de glace au pain d'épices ◆ 4 petites branches de menthe fraîche

■ Préparer le sirop : faire bouillir le sucre et 1/4 de verre d'eau (5 cl) pendant 5 minutes avec la vanille grattée, puis laisser tiédir.

■ Laver les prunes, les équeuter, les fendre, les dénoyauter, les couper en morceaux, puis les mettre dans un saladier avec le sirop de sucre.

■ Peler la pomme et la poire en éliminant les cœurs et les pépins. Les couper en petits dés, puis les ajouter aux prunes.

■ Laver et égrapper le raisin et l'ajouter aux autres fruits.

■ Peler les figues, les couper en 4 ou en 8, puis les ajouter également aux autres fruits. Mélanger.

■ Couvrir le saladier de fruits de film étirable, le mettre au réfrigérateur et laisser macérer 30 minutes.

■ Pour servir, disposer les corolles en biscuit sur des assiettes, de la taille adéquate, et y répartir la salade de fruits.

■ Garnir chaque tulipe d'une ou deux quenelles de glace au pain d'épices et décorer avec de la menthe fraîche.

■ Servir frais.

Tulipes aux fruits

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 50 min
Congélation : 2 à 5 h

Sorbet aux coings

Ingrédients : 1 kg de coings ◆ 125 g de sucre en poudre ◆ 1 citron ◆ 3 c. à soupe de jus de citron

- Eplucher les coings, les couper en quartiers, les évider et les mettre dans une casserole avec 2 litres d'eau et le citron coupé également en quartiers, ce qui va les empêcher de rosir pendant la cuisson.

- Laisser cuire 50 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

- Les égoutter et les réduire en purée au mixer.

- Ajouter le sucre en poudre, le jus de citron et 10 cl d'eau à cette purée, puis bien mélanger.

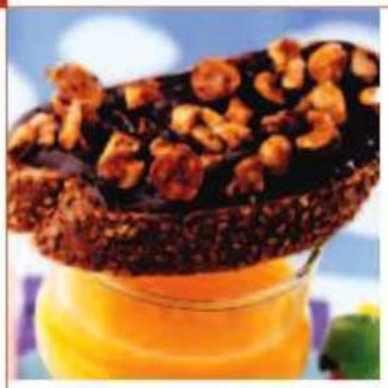
- Verser en sorbetière et faire turbiner le temps nécessaire, en suivant les instructions données sur le mode d'emploi de l'appareil.

- A défaut, verser dans un moule à cake ou un petit moule à charlotte et laisser prendre au congélateur pendant 4 à 5 heures, en remuant souvent.

- Pour servir, former des quenelles de sorbet à l'aide de deux cuillères et les disposer sur des assiettes.

Note : ce sorbet accompagne délicieusement les desserts chauds aux pommes.

Sorbet aux coings



Pour 1 tartine
Préparation : 5 min
Cuisson : 1 min

Tartine de la Fée Aveline

Ingrédients : 1 belle tranche de pain aux céréales assez large ◆ 2 petites c. à soupe de pâte à tartiner à la noisette ◆ 1 portion de fromage frais ou à tartiner (Kiri, Saint-Moret...) ◆ 12 noisettes ◆ 1 c. à soupe de sucre en poudre

- Mélanger la pâte à tartiner à la noisette avec la portion de fromage frais.
- Etaler cette préparation sur la tranche de pain légèrement toastée ou non, selon le goût.
- Concasser grossièrement les noisettes.
- Les mettre dans une poêle antiadhésive, puis sur le feu et les faire blondir à sec.
- Ajouter alors le sucre et faire légèrement caraméliser.
- Répartir les noisettes caramélisées sur la tartine.

Pour 4 personnes
Préparation :10 min
Cuisson : 10 min
Attente : 1 h

Papillotes de fruits au basilic

Ingrédients : 1 barquette de fraises ◆ 1 barquette de framboises ◆ 1 barquette de mûres ◆ 2 pêches jaunes ◆ 1 grappe de raisin blanc ◆ 4 gousses de vanille ◆ le jus d'un citron vert ◆ 4 c. à soupe de sucre roux ◆ 2 c. à soupe de basilic

- Préchauffer votre four à 210°C (th.7).
- Laver et équeuter les fraises. Les couper en deux.
- Peler les pêches, les dénoyauter et les couper en quartiers.
- Laver et essuyer le raisin avec du papier absorbant. L'égrainer.
- Répartir tous les fruits rouges, les quartiers de pêches et quelques grains de raisin dans quatre, rectangles de, papier sulfurisé ou d'aluminium.
- Arroser de citron.
- Ajouter la vanille fendue et une cuillerée de sucre.
- Saupoudrer de basilic.
- Refermer les papillotes. Les disposer dans un plat à four.
- Laisser cuire 10 min.
- Servir directement dans les papillotes. Vous pouvez accompagner de fromage blanc ou de yaourt grec.

Photo : Christophe Valentin
© Daregal

Astuce : vous pouvez faire ce dessert tout au long de l'année, en prenant les fruits de saison. Arroser de rhum ou de jus d'orange. Remplacer le basilic par du thym ou de la menthe.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

Ananas à la vanille et à la menthe

Ingrédients : 1 ananas ◆ 2 bâtons de vanille ◆ 1 coulis de fruits rouges ◆ 2 c. à soupe de menthe

- Porter à ébullition l'eau du cuit-vapeur.
- Pendant ce temps, couper les deux extrémités de l'ananas. Les recouper en quatre quartiers en conservant la peau. Oter la partie fibreuse.
- Tailler les quartiers en petits morceaux. Les répartir dans le panier vapeur.
- Fendre les bâtons de vanille en deux.
- Gratter les graines au-dessus de l'ananas.
- Déposer les bâtons de vanille autour.
- Laisser cuire 5 minutes.
- Servir l'ananas entouré de son coulis. Saupoudrer de menthe.
- Vous pouvez accompagner ce dessert d'une boule de glace.

Astuce : privilégier des aliments frais et de qualité. La vapeur préserve les saveurs, les bonnes et les mauvaises. La cuisson s'effectuant au-dessus de 100°C, ne détruit pas en totalité germes et bactéries.

Photo : Christophe Valentin
© Daregal

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min

Milk shake au lait de coco

Ingrédients : 4 briquettes de lait de coco ◆ 1/2 litre de crème glacée aux fruits de la passion ou à la mangue

- Dans le bol d'un mixeur, mettez le lait de coco et la crème glacée.
- Mixez jusqu'à obtention d'un liquide mousseux.
- Versez le milk shake dans de grands verres.
- Servez aussitôt.

Milk shake

Pour 6 pains
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

Baguettines au lait et aux raisins en croûte de pavot

Ingrédients : 1 paquet de préparation pour Petits Pains au Pavot Maïzena ◆ 1/4 l de lait entier ◆ 120 g de raisins de Corinthe ◆ 50 g de farine

■ Faire tiédir 2,25 dl, soit 225 g de lait. Réserver le reste dans un petit bol. Verser le contenu du grand sachet dans un saladier ; ajouter le lait tiède, en mince filet, d'une main, en mélangeant du bout des doigts de l'autre.

■ Lorsque le lait est incorporé, travailler la pâte des deux mains, en repliant ses bords vers le centre, tout en la faisant tourner de droite à gauche, afin de former une boule. Au début, la pâte colle aux doigts, mais s'en détache au bout de 10 mn environ de pétrissage.

■ Après 5 min commencer à incorporer les raisins, en pluie, en quatre fois. Lorsque la pâte se détache des doigts, qu'elle est lisse, et élastique, former une boule, en la travaillant toujours de la même façon, et couvrir le saladier d'un film adhésif. Laisser la pâte lever dans un endroit tempéré. Après 30 min, elle double de volume : vous pouvez la laisser lever 15 mn de plus. Fariner légèrement le plan de travail, et poser la pâte au centre. La travailler 2 min et former un rectangle puis rouler la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur et diviser le rouleau obtenu en six.

■ Avec chaque morceau de pâte, former un fin rouleau de 12 cm environ, et lui donner la forme d'une baguette avec deux bouts pointus. Badigeonner trois fois de suite le dessus et les côtés des baguettines de lait, à l'aide d'un pinceau. Verser les graines de pavot dans une assiette plate et y rouler toute la

surface badigeonnée, puis ranger les petites baguettes sur une plaque à pâtisserie (ou la plaque du four) tapissée de papier sulfurisé (inutile si la surface est antiadhésive).

■ Avec un petit couteau bien tranchant, pratiquer sur le dessus des baguettines, trois longues et légères entailles obliques dans le sens de la largeur, ou une seule dans le sens de la longueur, puis les laisser lever 15 à 20 min dans un endroit tiède : elles doivent doubler de volume.

■ Pendant ce temps, faire chauffer le four à 200°C. Lorsque les baguettines ont levé, glisser la plaque au four pour 15 min environ, le temps que les petits pains deviennent dodus et très croustillants.

Pour 1 kg de truffes environ
Préparation : 30 min
Réfrigération : 2 h

Truffes au piment d'Espelette

Ingrédients : 400 g de chocolat riche en cacao ◆ 200 g de beurre fin ◆ 200 g de sucre glace ◆ 20 cl de crème fraîche épaisse ◆ 2 jaunes d'œufs ◆ 1 c. à café de piment d'Espelette ◆ cacao amer en poudre

■ Faire fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux au bain-marie ou au micro-ondes.

■ Remuer au fouet à main jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

■ Ajouter le sucre glace tamisé, et délayer pour faire dissoudre.

■ Mélanger le piment d'Espelette, les jaunes d'œufs et là crème fraîche, puis incorporer ce mélange à la pâte de chocolat.

■ Mettre la préparation 2 heures au réfrigérateur pour faire raffermir la pâte.

■ Au bout de ce temps, prélever la pâte par cuillerées, les façonner en forme de truffes, puis les rouler dans le cacao étalé sur une assiette.

■ Disposer les truffes sur un plat ou dans des caissettes en papier.

■ Garder au frais jusqu'au moment de déguster.

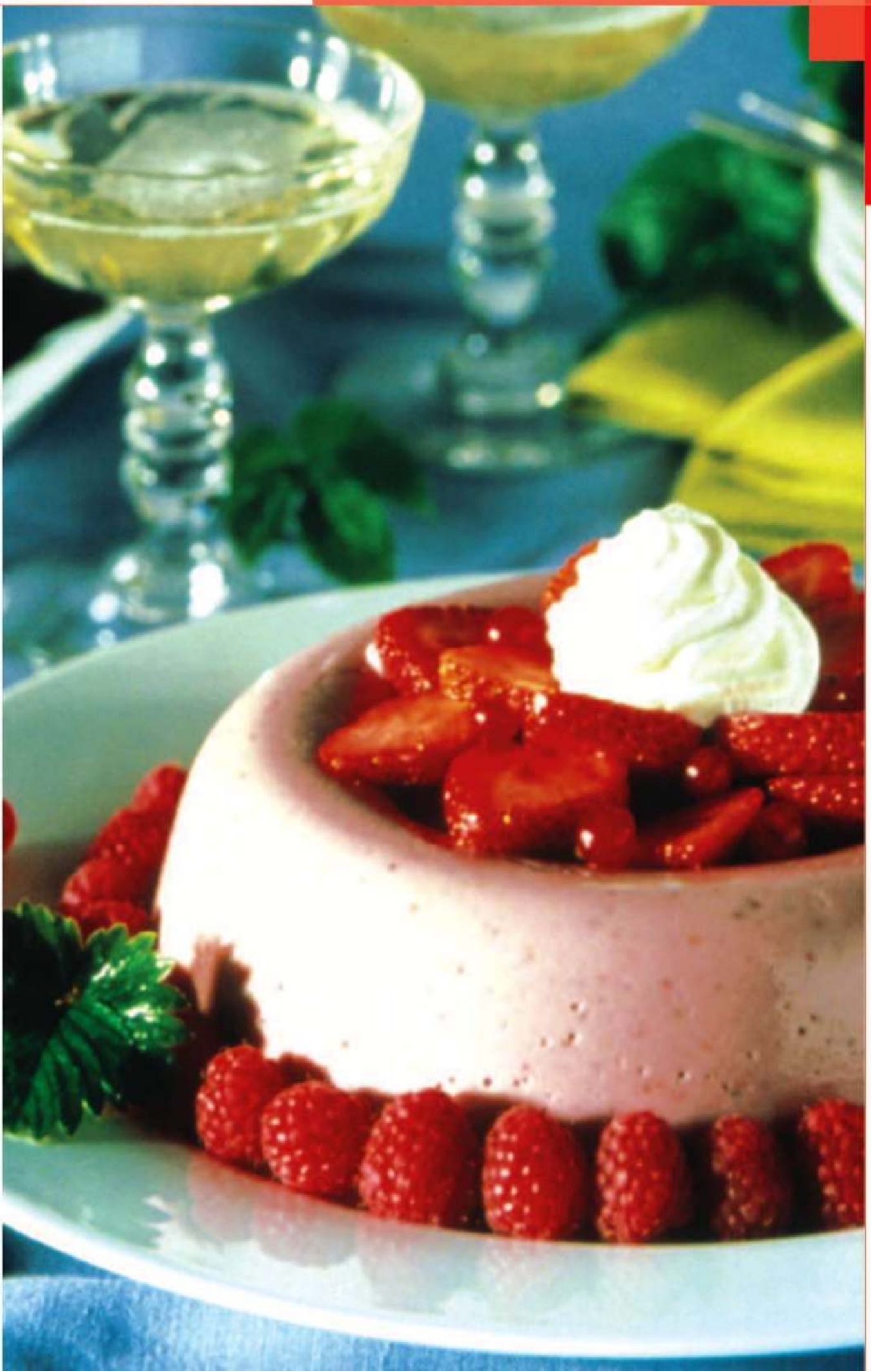
Pour 4 personnes
A préparer la veille
Préparation : 10 min

Lait fraise tout en givre

Ingrédients : 1 boîte de lait concentré sucré entier (397 g) ◆ le jus d'un citron ◆ 500 g de fraises (de préférence Mara des bois) ◆ 500 g de framboises pour la garniture ◆ 1 bouquet de menthe ◆ crème Chantilly

- Mixer les fraises avec le jus du citron et le lait concentré sucré entier.
- Remplir un moule à savarin.
- Placer une nuit au congélateur.
- Au moment de servir, démouler la préparation.
- Garnir le creux de framboises et décorer de crème chantilly et de quelques feuilles de menthe fraîche.

Astuce : on peut remplacer les fraises par des framboises, des groseilles, des mûres ou des fraises des bois.



Pour 6 personnes
Cuisson : 2 h

Confiture de lait

Ingrédients : 1 boîte de lait concentré sucré entier (397 g)

- Déposer la boîte de lait concentré sucré entier sans l'ouvrir dans une casserole d'eau bouillante.
- Faire bouillir pendant 2 heures.
- Laisser refroidir.
- Déguster sur une tranche de pain frais ou sur un toast de pain de mie tiède.

Astuce : vous pouvez aussi utiliser une cocotte-minute pour réduire le temps de cuisson (1 heure).

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 50 min

Tarte au potiron

Ingrédients : 1 pâte brisée ◆ 500 g de potiron ◆ 2 tablettes de bouillon de poule dégraissé ◆ 1 gros oignon doux ◆ 50 g de lardons demi-sel ◆ 2 œufs ◆ 50 g de riz ◆ 25 g de beurre ◆ muscade ◆ sel ◆ poivre

- Eplucher et épépiner le potiron. Le couper en gros cubes.
- Faire fondre les deux tablettes de bouillon de poule dégraissé dans deux litres d'eau bouillante.
- Ajouter le potiron. Laisser bouillir doucement 10 minutes.
- Éplucher et émincer finement l'oignon.
- Dans une sauteuse anti-adhérente, à feu doux, faire revenir les lardons.
- Ajouter l'oignon émincé.
- Prélever 10 cl du bouillon. Verser sur l'oignon et les lardons.
- À petit feu, laisser réduire jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée.
- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Une fois les dix minutes de cuisson écoulées, prélever et égoutter le potiron.
- L'écraser à la fourchette et l'ajouter aux œufs battus en omelette, saler et poivrer.
- Râper la muscade par dessus.

Tarte au potiron

- Ajouter l'oignon et les lardons puis le riz cru. Bien mélanger.
- Beurrer généreusement un moule à tarte à bord haut.
- Étaler la pâte. La garnir de la purée de potiron. Parsemer de copeaux de beurre.
- Mettre au four 40 à 45 minutes.
- Servir tiède.

Astuce : un peu de gruyère râpé par dessus cette tarte de saison la rendra encore plus gourmande.

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min
Réfrigération : 20 min

Mousse d'amandes caramélisées aux pêches

Ingrédients : 1 briquette de 20 cl de lait concentré non sucré ◆ 100 g d'amandes effilées ◆ 100 g de sucre glace ◆ 4 pêches ou 1 grosse boîte de pêches au sirop (465 g) ◆ 1/2 jus de citron

■ Versez le lait dans un saladier et stockez-le au réfrigérateur 30 minutes ou au congélateur durant 10 minutes.

■ Dans une grande poêle, mélangez les amandes effilées avec le sucre glace.

■ Faites chauffer sur feu doux en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.

■ Dès que le sucre glace est fondu et enrobe les amandes d'une couleur caramel, étalez le contenu de la poêle sur une surface froide, propre et supportant la chaleur (par exemple, la plaque de votre four).

■ Laissez refroidir quelques minutes.

■ Prélevez la moitié des amandes refroidies et mixez-les finement.

■ Hachez grossièrement le reste.

■ Pelez et découpez les pêches en petits dés.

■ Battez le lait afin qu'il devienne très mousseux, ajoutez à la fin le jus de citron tout en continuant à battre.

■ Ajoutez la poudre d'amandes caramélisées et mélangez délicatement.

Mousse d'amandes

- Dans des coupes, faites une première couche de dés de pêches, puis une deuxième d'amandes caramélisées et enfin une dernière de mousse.

- Déposez dessus quelques amandes caramélisées.

Suggestion : vous pouvez remplacer les pêches par des abricots, qu'ils soient frais ou au sirop.

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Soupe d'agrumes au sirop de gingembre

Ingrédients : 4 grosses oranges ◆ 1 pamplemousse jaune ◆ 1 pamplemousse rose ◆ 4 clémentines ◆ 200 g de sucre cristallisé ou de vergeoise blonde ◆ 1 gousse de vanille ◆ 1 petit morceau de gingembre frais ◆ 1 citron non traité ◆ 2 citrons verts

- Mettre le sucre dans une casserole avec 40 cl d'eau.
- Ajouter la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et bien raclée, le gingembre râpé, les zestes de tous les citrons finement râpés et leurs jus.
- Porter à frémissement jusqu'à consistance sirupeuse (environ 10 minutes).
- Pendant ce temps, éplucher les oranges et les pamplemousses à vif et les détailler en quartiers.
- Retirer l'écorce des clémentines et les séparer en quartiers.
- Mélanger tous les agrumes dans un saladier, les arroser tout doucement avec le sirop bouillant (en ôtant la vanille) et laisser macérer jusqu'à ce que le sirop soit refroidi.
- Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Servir frais.

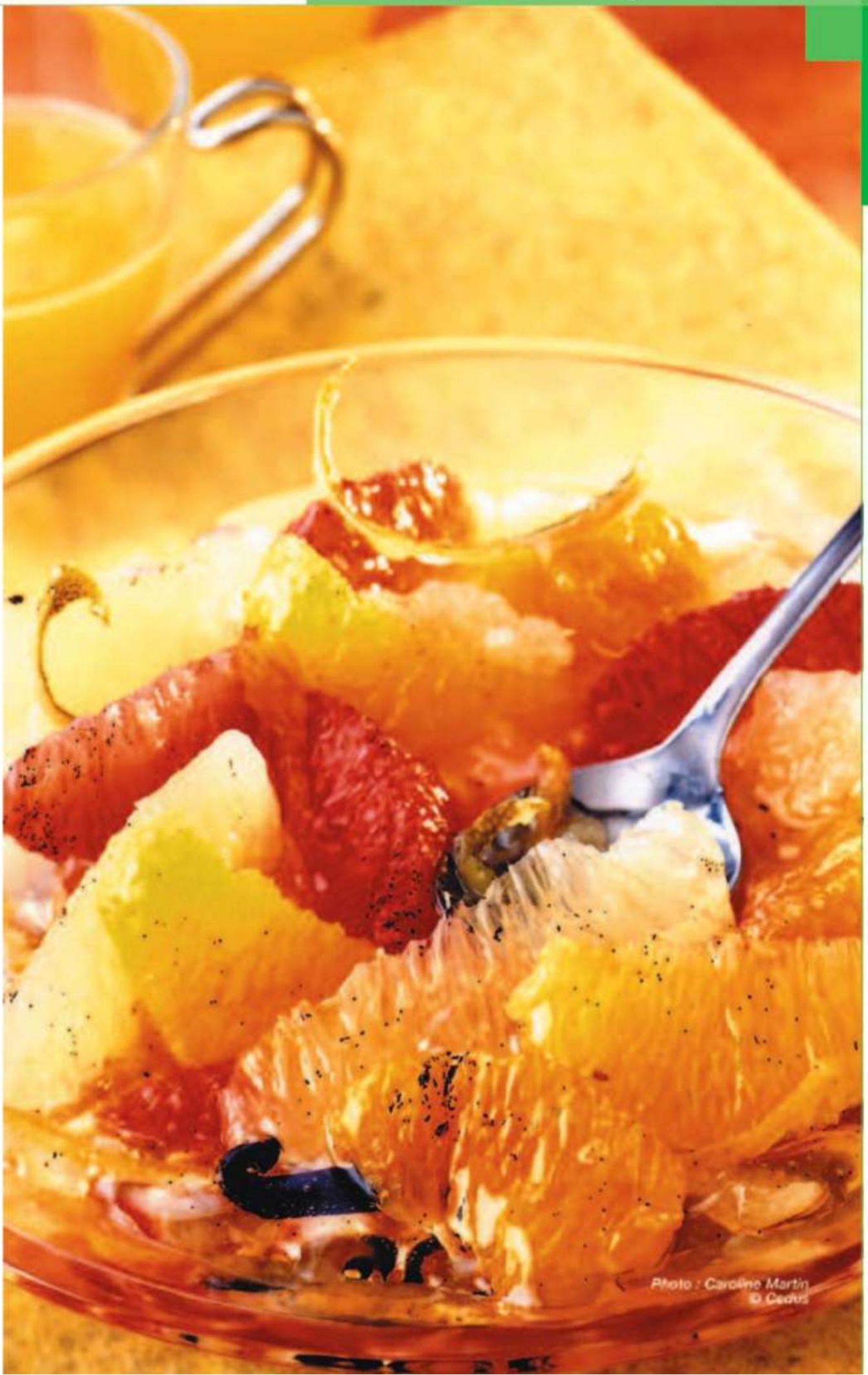


Photo : Caroline Martin
© Cedus

Pour 16 gaufres environ
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min environ

Gaufres au chocolat et à la coriandre

Ingrédients : 300 g de farine ◆ 1 pincée de sel ◆ 1 sachet de levure chimique en poudre ◆ 75 g de sucre en poudre ◆ 1 sachet de sucre vanillé ◆ 2 c. à soupe de cacao amer en poudre ◆ 3 œufs ◆ 100 g de beurre ◆ 1/2 1 de lait ◆ 1 c. à soupe de graines de coriandre
Sauce : 100 g de chocolat riche en cacao ◆ 30 g de sucre en poudre ◆ 10 cl de crème fraîche

■ Mettre la farine dans une grande terrine et creuser un puits. Y mettre le sel, la levure, le sucre en poudre, le sucre vanillé et le cacao mélangés. Y casser les œufs et verser le beurre juste fondu.

■ Délayer peu à peu au fouet ou au batteur électrique en versant le lait peu à peu, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et fluide. (Cette opération peut se faire au robot.)

■ Broyer grossièrement les graines de coriandre au robot, les passer au travers d'une passoire pour enlever les parties dures de l'écorce, puis les incorporer à la pâte.

■ Faire cuire les gaufres comme à l'accoutumée, en suivant les instructions du mode d'emploi du gaufrier électrique.

■ Brasser la pâte à chaque fois pour répartir équitablement la coriandre, puis en verser 2 à 3 cuillerées à soupe, de manière à remplir le gaufrier au ras des alvéoles (attention aux débordements).

■ Laisser cuire 2 minutes 30 sur la première face, retourner et laisser cuire 2 minutes environ sur la seconde face.

■ Lorsque les gaufres sont cuites, les décoller à la spatule et les déposer sur une grille à pâtisserie. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

■ Pendant la cuisson des gaufres, faire fondre le chocolat au bain-marie. Dès qu'il est onctueux, lui incorporer le sucre en poudre et la crème fraîche, puis délayer au fouet.

■ Tenir la sauce au chaud.

TPour servir, napper les gaufres tièdes d'un peu de sauce au chocolat.

Pour 20 gaufres environ
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 à 40 min
Repos : 30 min à 1 h

Gaufres aux pistaches

Ingrédients : 1/2 litre de lait ◆ 100 g de beurre ◆ 300 g de farine ◆ 1 pincée de sel ◆ 1 sachet de levure chimique en poudre ◆ 100 g de sucre en poudre ◆ 3 œufs ◆ 125 g de pistaches mondées non salées sucre glace

■ Verser le lait dans une casserole et ajouter le beurre.

■ Faire chauffer sur feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

■ Mettre la farine, le sel, la levure et le sucre en poudre dans une grande terrine et mélanger.

■ Creuser un puits, ajouter les œufs et délayer avec le mélange lait-beurre à l'aide d'un fouet ou au batteur électrique, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et fluide. (Cette opération peut se faire au robot.)

■ Laisser reposer la pâte de 30 minutes à 1 heure.

■ Broyer grossièrement les pistaches au robot et les incorporer à la pâte avant de faire cuire les gaufres.

■ Faire cuire les gaufres comme à l'accoutumée, en suivant les instructions du mode d'emploi du gaufrier.

■ Verser 2 à 3 cuillerées à soupe de pâte de manière à remplir le gaufrier au ras des alvéoles (attention aux débordements) et en veillant à une répartition équitable des pistaches.

■ Laisser cuire 2 minutes 30 environ sur la première face, retourner et laisser cuire environ 2 minutes sur la seconde face.

■ Lorsque les gaufres sont bien dorées, les décoller à la spatule et les déposer sur une grille à pâtisserie elles durcissent en quelques secondes.

■ Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

■ Disposer les gaufres sur le plat de service, les saupoudrer de sucre glace et les servir encore tièdes.

Pour 4 à 6 personnes (20 à 24 crêpes)
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min
Repos : 1 h

Crêpes aux deux vergeoises

Pâte à crêpes : 250 g de farine ◆ 6 petits œufs ou 5 moyens ◆ 30 g de sucre en poudre ◆ 1 pincée de sel ◆ 1/2 litre de lait ◆ 25 cl de crème fleurette ◆ 4 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger ◆ 50 g de beurre fondu
Pour servir : vergeoise blonde ◆ vergeoise brune

■ Préparer la pâte à crêpes : mixer tous les ingrédients dans un robot et laisser reposer 1 heure.

■ Au bout de ce temps, faire cuire les crêpes comme à l'accoutumée, en graissant bien la poêle à chaque fois.

■ Faire deux piles de crêpes, sans les plier, en saupoudrant les unes avec de la vergeoise blonde et les autres avec de la vergeoise brune.

■ Lorsque toutes les crêpes sont faites, retourner les piles pour que les premières se retrouvent sur le dessus : les vergeoises seront ainsi bien dissoutes.

■ Tenir les crêpes au chaud au bain-marie recouvertes d'une feuille d'aluminium.

■ Servir les crêpes tièdes et pliées.

Crêpe vergeoise

Photo : Caroline Martin
© Cedus

Pour 8 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min

Profiteroles de crêpes au chocolat

Ingrédients : 8 crêpes ◆ 1/4 de litre de glace à la vanille ◆ 1 gousse de vanille ◆ 2 c. à soupe d'amandes effilées ◆ sucre glace
Sauce au chocolat : 250 g de chocolat riche en cacao ◆ 30 g de sucre en poudre ◆ 1 c. à soupe de sucre glace ◆ 30 g de beurre ◆ 15 cl de crème fleurette ◆ 10 cl de lait

■ Préparer la sauce au chocolat : dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème fleurette et le sucre en poudre. A ébullition, verser cette préparation sur le chocolat cassé en morceaux. Lisser au fouet à main, puis ajouter le beurre et le sucre glace. Réserver au chaud au bain-marie.

■ Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler toutes les petites graines noires et les réserver dans un film au congélateur pour une autre préparation.

■ Couper la gousse de vanille en 8 fines lanières.

■ Etaler les crêpes sur le plan de travail.

■ Diviser la glace en 8 portions égales et en poser une au centre de chaque crêpe.

■ Rabattre les bords de chaque crêpe en aumônière et la nouer avec une lanière de vanille.

■ Disposer chaque aumônière sur une assiette et la napper de sauce au chocolat chaude.

■ Parsemer d'amandes effilées, saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.

Photo : Ca
© Cedus

Pour 5 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

Iles flottantes aux amandes caramélisées

Ingrédients : 1 litre de lait demi-écrémé ◆ 2 c. à soupe de poudre de chocolat ◆ 100 g de sucre en poudre ◆ 6 œufs ◆ 100 g d'amandes effilées ◆ 100 g de sucre glace ◆ 1 gousse de vanille

■ Réalisez la crème anglaise: dans une casserole, faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux.

■ Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre et le chocolat en poudre.

■ Ajoutez le lait bouillant en continuant de mélanger.

■ Versez la crème dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant avec une cuillère en bois. La crème est prête lorsqu'il n'y a plus de mousse à la surface et qu'elle nappe la cuillère.

■ Réalisez les amandes caramélisées : dans une poêle, faites chauffer à feu doux vos amandes avec le sucre glace. Lorsque le sucre est fondu et couvre les amandes d'un caramel blond, arrêtez et réservez dans un plat. Montez les blancs en neige au batteur électrique. Ajoutez à la fin vos amandes caramélisées refroidies.

■ Gardez un peu d'amandes pour le décor.

■ Placez les blancs dans un plat rectangulaire allant au four à micro-ondes et faites cuire à 850/900 W pendant 1 min 30.

■ Versez la crème anglaise refroidie dans un plat creux ou dans des coupelles individuelles.

Île flottante

- Réalisez des quenelles d'œufs à la neige avec deux cuillères à soupe et placez-les au-dessus.
- Saupoudrez d'amandes caramélisées.

Suggestion : vous pouvez remplacer les amandes caramélisées par des pralines roses écrasées. A la place de la vanille, vous pouvez parfumer votre crème anglaise avec de la cannelle ou de la fleur d'oranger.

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min
Réfrigération : 20 min

Cappuccino chocolat

Ingrédients : glace noisette ◆ pain d'épices, sucre glace
Pour le chocolat : 200 g chocolat Vahlrona ◆ 1 dl de crème liquide ◆ 100 g de cacao ◆ 320 g de lait de coco ◆ 80 g de sucre ◆ 6 dl de lait
Pour l'émulsion : 85 g de mascarpone ◆ 85 g de crème ◆ 45 g de sucre glace ◆ 2 expresso très serrés ◆ 2 c. à café de chicorée liquide ◆ 1/2 c. à café de cardamone

- Faire bouillir le lait de coco, la crème, le lait avec le sucre.
- Verser le mélange bouillant sur le chocolat.
- Remuer sans cesse pour obtenir un mélange très homogène, laisser refroidir.
- Monter au fouet dans un saladier la crème, la mascarpone et la cardamone.
- Lorsque vous obtenez la consistance d'un ruban ajouter la chicorée liquide, 2 expresso très serrés et le sucre glace.
- Bien mélanger.
- Verser dans les verres au 1/3 le chocolat.
- Verser sur le chocolat délicatement l'émulsion chicorée.
- Disposer dessus une cuillère de glace et les crostinis de pain d'épices.
- Couper le pain d'épices en fines lamelles, saupoudrer de sucre glace et passer au four pour les rendre croustillantes.

Liquide
LEROUX
© Leroux

Préparation : 30 min
Prise au froid pour la gelée : 4 h
Cuisson : 5 min

Terrine de fruits en gelée au Muscat de Beaumes de Venise

Ingrédients : 2 oranges ◆ 1 pamplemousse ◆ 500 g de fraises ◆ 1 bouteille de Muscat de Beaumes de Venise ◆ 6 feuilles de gélatine ◆ 10 cl de coulis de fruits rouges ◆ quelques feuilles de menthe

■ Réaliser des segments (éplucher en enlevant la peau blanche et tailler les suprêmes) avec les agrumes et les laisser égoutter dans une passoire.

■ Laver et équeuter les fraises puis les tailler en 6 ou en 8 selon grosseur.

■ Faire chauffer le Muscat et y diluer les feuilles de gélatine (préalablement ramollies dans de l'eau froide).

■ Laisser refroidir cette gelée.

■ Monter la terrine avec les fraises et les segments d'agrumes et y verser la gelée froide.

■ Laisser prendre au froid, au moins 4 heures.

■ Démouler délicatement la terrine, (éventuellement la passer un peu sous l'eau chaude pour démouler plus facilement) tailler des tranches épaisses et servir avec le coulis de fruits rouges.

■ Décorer avec les feuilles de menthe.

Terrine de fruits

Recette : B. Leprince,
chef des restaurants chez Clément

Lafont presse

Créateur de journaux depuis 1984

80 magazines à découvrir en

ENTREPRENDRE

MAISONS & PROPRIÉTÉS

CREATION D'ENTREPRISE

CÉLÉBRITÉ

BELLES RÉGIONS DE FRANCE

LE FOOT MARSEILLE

LE MAGAZINE DES LIVRES

S'ENRICHIR MAGAZINE

MAISON REVUE VERTE

AUTOMOBILE REVUE 4X4 ET SUV

SANTÉ REVUE SENIORS

FÉMININ SANTE

Actuellement chez votre

ABONNEZ-VOUS À LA VERSION PAPIER OU DIGITALE

	Nbre de n°	Prix promo	Au lieu de
ÉCONOMIE			
❒ Entreprendre	20 n°s	38 €	~~58,00 €~~
Premier magazine des dirigeants d'entreprises			
❒ Franchise & Business	12 n°s	47 €	~~58,80 €~~
❒ Placements magazine	8 n°s	44 €	~~55,20 €~~
❒ Création d'entreprise magazine	6 n°s	28 €	~~34,80 €~~
Tout pour se mettre à son compte			
❒ Argent & Patrimoine	8 n°s	63 €	~~79,20 €~~
La revue conseil de vos placements			
❒ S'enrichir magazine	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
❒ Emploi & Carrière	8 n°s	38 €	~~47,20 €~~
Pour réussir sa vie active			
❒ Question Pratique	12 n°s	47 €	~~58,80 €~~
TENDANCE			
❒ Célébrité magazine	6 n°s	23 €	~~28,80 €~~
❒ Art de vivre	8 n°s	42 €	~~52 €~~
CUISINE			
❒ Cuisine magazine	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
❒ Cuisine revue	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
❒ Féminin Cuisine	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
❒ Cuisiner au jour le jour	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
❒ Pratique Cuisine	6 n°s	25 €	~~29,40 €~~
Des idées des astuces pour cuisiner au quotidien			
❒ La revue pour Cuisiner	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
Le magazine des recettes de saison			
❒ Cuisine spécial Mer	8 n°s	32€	~~39,60 €~~
❒ Cuisiner spécial Desserts	8 n°s	32€	~~39,20 €~~
FÉMININ - SANTÉ - PSYCHO			
❒ Question Psycho	8 n°s	32 €	~~38,40 €~~
❒ Féminin Santé	8 n°s	32 €	~~39,60 €~~
❒ Bio&nature magazine	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
❒ Santé revue	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
❒ Féminin Psycho	12 n°s	43 €	~~54,00 €~~
Ma vie, mon équilibre			
❒ L'essentiel de la Psycho	8 n°s	38 €	~~47,20 €~~

VIE PRATIQUE			
❒ Astro revue au jour le jour	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
La revue de l'astrologie			
❒ Pourquoi magazine	12 n°s	43 €	~~54,00 €~~
Pour tout savoir sur tout			
❒ Pratique magazine	8 n°s	95 €	~~118,40 €~~
❒ Vive la Vie	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
❒ Ecologie Pratique	8 n°s	38 €	~~47,20 €~~
❒ Consommer fûté	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
MAISON-DÉCO			
❒ Féminin Déco	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
Des idées pour bien vivre son intérieur			
❒ Maison revue	8 n°s	25 €	~~31,20 €~~
Le magazine de la décoration intérieure			
❒ L'essentiel de la Déco	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
❒ Jardin magazine	8 n°s	32 €	~~39,60 €~~
❒ Maison revue Verte	8 n°s	44 €	~~55,20 €~~
❒ Maison revue Campagne	8 n°s	32 €	~~38,40 €~~
Des idées pour bien vivre à la campagne			
❒ Maison Revue Brocante	8 n°s	38 €	~~46,40 €~~
Brocante, récup, vintage			
❒ Féminin Maison	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
AUTO-MOTO			
❒ L'essentiel de la Moto	8 n°s	44 €	~~55,20 €~~
Toutes les nouveautés moto			
❒ L'essentiel de l'auto	12 n°s	38 €	~~46,80 €~~
❒ Automobile revue	8 n°s	38 €	~~47,20 €~~
❒ Automobile revue 4x4 SUV	8 n°s	44 €	~~55,20 €~~
INFORMATIQUE			
❒ Micro revue	8 n°s	38 €	~~47,20 €~~
❒ Question Micro	8 n°s	38 €	~~47,20 €~~
❒ Les dossiers de Micro revue	8 n°s	38€	~~47,20 €~~
❒ L'essentiel de la Micro	8 n°s	38 €	~~47,20 €~~

kiosques ou par abonnement Entreprendre

PHILOSOPHIE PRATIQUE

LE SPORT

MICRO REVUE

EMPLOI & CARRIÈRE

LE FOOT HEBDO

ANTIQUITÉS PRATIQUE

SCIENCE MAGAZINE

ART DE VIVRE

SPÉCIAL REPORTAGE

L'ESSENTIEL DE L'AUTO

L'ESSENTIEL DE L'IMMOBILIER

FEMININ PSYCHO

marchand de journaux

Nos magazines en numérique
sur iPad : www.zinio.com
ou sur internet : www.lafontpresse-digitale.fr
ainsi que les 80 magazines Lafont presse

FOOT			
❒ Le Foot	26 n°s	38 €	~~41,60 €~~
L'hebdo du monde du football			
❒ Le Sport	12 n°s	38 €	~~45,60 €~~
❒ La Gazette des Transferts	12 n°s	34 €	~~42,00 €~~
Le magazine 100% transferts			
❒ Le Foot Clubs Tabloïds (1 an)	12 n°s	38 €	~~47,40 €~~
Au choix : ❒ Bretagne ❒ Saint-Etienne ❒ Marseille ❒ Sud-Ouest			
❒ Foot revue	8 n°s	25 €	~~30,40 €~~
Le foot des stars			
❒ Le Foot magazine	12 n°s	38 €	~~46,80 €~~
Les portraits des plus grands joueurs			
❒ Le Journal du Football	8 n°s	29 €	~~36,00 €~~
❒ Football Mag	8 n°s	25 €	~~31,20 €~~
❒ Le Foot Clubs Magazines	8 n°s	25 €	~~31,20 €~~
❒ Lyon ❒ Marseille ❒ Paris ❒ St Etienne			
IMMOBILIER			
❒ Maisons & Propriétés	6 n°s	43 €	~~53,40 €~~
INFO & CULTURE			
❒ Science revue	8 n°s	38 €	~~47,20 €~~
La revue du savoir et de la découverte			
❒ Science magazine	8 n°ss	38 €	~~47,20 €~~
La revue du savoir et de la découverte			
❒ L'essentiel de la Science	8 n°s	32 €	~~39,20 €~~
❒ Le magazine des Livres	6 n°s	28 €	~~34,80 €~~
❒ La Gazette de l'Info	8 n°s	96 €	~~120,00 €~~
❒ Les carnets de la Philosophie	8 n°s	96 €	~~120,00 €~~
❒ Le Magazine	8 n°s	25 €	~~31,20 €~~
❒ Spécial reportage	8 n°s	38 €	~~47,20 €~~
ANIMAUX			
❒ Spécial Chiens	8 n°s	38 €	~~47,20 €~~
❒ Spécial Chats	8 n°s	38 €	~~47,20 €~~

Lafont presse

Bulletin d'abonnement ci-dessous à renvoyer accompagné de votre règlement à :

Entreprendre

Lafont presse
53, rue du Chemin Vert 92100 Boulogne Billancourt

Vous pouvez aussi nous renvoyer votre bulletin par fax au **01 46 10 21 22** ou par e-mail abo@entreprendre.fr (paiement par carte bancaire)
Tarifs France Métropolitaine ; autres pays, nous consulter au 01 46 10 21 21

** Photo non contractuelle dans la limite des stocks disponibles. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant. Sauf opposition formulée par écrit, ces données sont susceptibles d'être communiquées à des organismes tiers.

Bon à découper

❒ **Oui,** je m'abonne à :

Magazine 1 : .....
Magazine 2 : .....
Magazine 3 : .....
Magazine 4 : .....
Total de ma commande : .....
Nom .....
Prénom.....Date de naissance.....
Adresse.....
.....
Code postal .....
Ville.....Courriel.....

Ci-joint mon règlement à l'ordre de Lafont presse par :

❒ chèque bancaire ou postal
❒ carte bleue Visa
n° [_][_][_][_] [_][_][_][_] [_][_][_][_] [_][_][_][_]
Expire le [_][_] [_][_]
Important, je note les 3 derniers chiffres du numéro inscrit au dos de ma carte bancaire : [_][_][_]
Signature obligatoire :

La liberté d'informer - L'indépendance éditoriale
(Entreprendre SA . coté en bourse - code MLENR)

80 magazines à découvrir sur www.lafontpresse.fr

LA PASSION DE LA PRESSE Lafont presse LA PASSION DE SAVOIR

ABONNEZ-VOUS

Cuisiner spécial Desserts

Le premier magazine cuisine 100 % pâtisserie et desserts gourmands

Donnez libre cours à votre talent créatif !
60 recettes
superbement illustrées et faciles à réaliser

OFFRE SPÉCIALE

32€ seulement

au lieu de 39,60 €*

pour 8 numéros.

Soit 20 % d'économie

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT

A renvoyer accompagné de votre règlement au Service Abonnements Lafont presse
53, rue du Chemin Vert - 92100 Boulogne-Billancourt - Tél. 01 46 10 21 21 - Fax : 01 46 10 21 22

❑ Oui, je m'abonne à *Cuisiner Spécial Desserts* (8 n°) pour **32 €** au lieu de 39,20 €* soit 20 % d'économie.

Je profite de l'occasion pour m'abonner à :

❑ **Cuisine Revue** (8 n°) pour 32 € au lieu de 39,20 €*

❑ **Cuisiner au jour le jour** (8 n°) pour 29 € au lieu de 36 €*

❑ **Cuisiner spécial Mer** (8 n°) pour 32 € au lieu de 39,60 €*

Total commande : ..... €

Ci-joint mon règlement à l'ordre de Lafont presse par :

❑ Chèque bancaire ou postal

❑ Carte bancaire Visa N° |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|

expire le |_|_| |_|_|

Signature obligatoire : .....

IMPORTANT : je note les 3 derniers chiffres inscrits au dos de ma carte bancaire |_|_|_|

Nom ..... Prénom ..... Date de Naissance .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville ..... Courriel .....

* prix de vente au numéro

Lafont presse

www.lafontpresse.fr

PS : Vous pouvez nous renvoyer votre bulletin par fax au 01 46 10 21 22 (paiement par carte bancaire)
Tarifs France Métropolitaine, pour les Dom-Tom et l'étranger nous consulter au 01 46 10 21 25

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant. sauf opposition formulée par écrit, ces données sont susceptibles d'être communiquées à des organismes tiers.

Découvrez l'offre digitale Lafont presse

NOUVEAU

Redécouvrez le plaisir de lire...autrement.

- Vos nouveaux numéros **en temps réel** dès leur parution
- **Haute qualité** graphique et contenus identiques à la version papier
- **En ligne** depuis n'importe quel terminal, et hors ligne (téléchargement)
- Sélection, envoi et **partage de vos articles préférés**
- **Stockage illimité** et gestion des archives
- Recherche par **mots clés**
- **Lecture facile et intuitive**

Votre magazine disponible sur tous supports numériques :
PC, Mac, et bientôt sur iPad, iPhone et autres tablettes.
Liste des magazines disponibles actualisée en temps réel. Tous les magazines de Lafont presse sont disponibles en édition digitale. Pour vous abonner, acheter un numéro ou télécharger le numéro en cours, visitez :

www.lafontpresse-digitale.fr

powered by zinio

Lafont presse

Conception : La Compagnie Créative

Fêtes de Famille
Cadeaux
Anniversaires
Naissances

OFFRE SPÉCIALE "MÉDAILLE D'OR"

Concours Général Agricole Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Château de la Métairie 2007, un Grand Vin de Bordeaux dans un millésime étonnant !

Jean-Luc MALAURIE

Le millésime 2007 est le millésime de la bonne surprise...

De magnifiques mois de septembre et octobre ont effacé les conditions climatiques particulières de l'été. Le beau temps durable de la rentrée a permis des vendanges parfaites. Des raisins bien mûrs, une bonne concentration en tannins, tout concourt à la réussite de ce millésime fin et élégant !

Le Château de la Métairie 2007 est un digne représentant de ce remarquable millésime. Pour preuve : sa Médaille d'Or conquise au Concours Agricole de Paris.

Je vous propose de découvrir ce Grand Vin de Bordeaux au très bon rapport qualité/prix avec l'Offre Spéciale « Médaille d'Or » que je vous réserve.

Profitez-en vite !

Jean Luc Malaurie

CHÂTEAU DE LA MÉTAIRIE 2007

LE CHÂTEAU DE LA MÉTAIRIE est une petite propriété familiale depuis 3 générations. Le vignoble est idéalement situé sur des coteaux argilo-calcaires dans un paysage de collines. Un très bon travail de la vigne, un élevage d'un an avant la mise en bouteille, la maîtrise des techniques traditionnelles de Bordeaux, tout concourt à la réussite de ce Grand Vin de Bordeaux.

- ***Robe :*** Très belle robe rouge cerise aux reflets rubis.
- ***Nez :*** Fruité et expressif, il dévoile de subtils parfums de fruits rouges comme la cerise et le cassis enrichis d'une légère note épicée.
- ***Bouche :*** Ronde et fraîche en attaque, elle évolue sur des tanins amples et soyeux d'une grande finesse. Les arômes de fruits rouges dominent. La finale est intéressante et révèlent les tanins soyeux du cabernet franc et ceux très longs du cabernet sauvignon.
- ***Dégustation :*** Ce Grand Vin de Bordeaux élégant et racé est déjà agréable à boire et possède un bon potentiel de garde de 4 à 5 ans.

Jean-Luc Malaurie

Les Vignobles Lalande-Moreau

Négociant en vins

Bouteille lourde, bouchon long, étiquette raffinée et mise en bouteille au Château : *tout l'apanage des plus Grands Vins de Bordeaux pour enchanter vos invités.*

59 € seulement (387 F)

10 bouteilles achetées

Plus 2 bouteilles offertes

Plus Frais de port gratuits

Plus 1 Superbe Tire-bouchon "Professionnel"

Ouvrez toutes vos bouteilles en "2 Temps, 3 Mouvements"

SANS AUCUN ENGAGEMENT D'ACHAT ULTÉRIEUR

OFFRE SPÉCIALE "MÉDAILLE D'OR"

Bon à retourner à : ENTREPRENDRE - 53 rue du Chemin Vert - 92100 Boulogne-Billancourt

☐ **OUI,** je désire bénéficier de votre Offre Spéciale "Médaille d'Or", et de votre Garantie *"Enchanté ou Remboursé"*.

SANS AUCUN ENGAGEMENT ULTÉRIEUR

► **Veuillez me faire parvenir :**

[ ] offre(s) spéciale(s) "Médaille d'Or"

soit : **10 bouteilles** (75 cl) de Château de la Métairie 2007

- **2 bouteilles gratuites**
- **1 Tire-bouchon "Professionnel"**

au prix de **59 €uros** seulement (387 F)

► et j'ai bien noté que **les frais de port sont GRATUITS**, valeur 12,20 **€uros** (80 F).

BON À RETOURNER D'URGENCE !

☐ Ci-joint mon règlement par chèque (bancaire ou postal) de : _____ €uros à l'ordre de : ***Les Vignobles Lalande-Moreau***

☐ Je préfère régler par Carte Bancaire :

N° [ ][ ][ ][ ] [ ][ ][ ][ ] [ ][ ][ ][ ] [ ][ ][ ][ ]

Numéro à 16 chiffres (figurant au dos de votre carte) à l'aide de votre épargne [ ][ ][ ] Expire fin : [ ][ ]

VOTRE ADRESSE DE LIVRAISON (merci d'écrire en lettres majuscules) : PORT GRATUIT

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code Postal : [ ][ ][ ][ ][ ] Ville : _____

Date de naissance (facultatif) : [ ][ ] [ ][ ] [ ][ ][ ][ ]

Téléphone : [ ][ ] [ ][ ] [ ][ ] [ ][ ] [ ][ ] (pour faciliter la livraison)

E-mail : _____

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Offre Spéciale "Médaille d'Or"

- 10 bouteilles de Château de la Métairie 2007 ..... 59 €
- 2 bouteilles de Château de la Métairie 2007 ..... GRATUIT
- 1 Superbe Tire-bouchon "Professionnel" ..... GRATUIT
- Frais de port ..... GRATUITS

Pour vous ..... l'économie 59,00 €

GARANTIE "Enchanté ou Remboursé"

Si, par extraordinaire, vous n'êtes pas entièrement conquis par la dégustation de votre première bouteille, il vous suffit de nous retourner les bouteilles restantes. Je m'engage sur l'honneur à vous rembourser immédiatement la totalité de votre achat.

Jean Luc Malaurie

215-7066-EV05

Les Vignobles Lalande-Moreau - Négociant en vins 33330 Saint-Emilion (Gir), au capital de 7 622,45 € - RCS Libourne 481 650 644. Tous nos vins ne sont pas disponibles sur nos marchés offerts.

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant, ainsi que du droit de vous opposer, sans justification de motif, à leur utilisation à des fins de prospection commerciale. Si vous ne le souhaitez pas, il suffit de nous écrire. Votre adresse pourra être louée ou échangée à moins que vous ne vous y opposiez.